

Marmeladen aus CK Datenbank

1 Tipp

Wenn die Fruchtmasse im Glas, + mit dem ausgekochten Deckel verschlossen ist, die Gläser sofort umdrehen, auf einen feuchten Tuch stellen, mit einem trockenen Tuch abdecken, + bis alles ausgekühlt, so stehen lassen. Danach wieder richtig herum stellen, abwischen, beschriften. Jetzt ist unten ein Luftraum zu sehen, so lange dies so ist, ist der Inhalt o K. wenn die Luftblase verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen.

Hans60 27.11.2004

Index

Chutney.....	4
Gelee	6
Konfitüre	22
Marmeladen	38
Mus + Kompott	73
PS.....	77

Inhaltsverzeichnis

Marmeladen aus CK Datenbank.....	1
1 Tipp	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Chutney	4
Melonen - Chutney.....	5
Zucchini - Chutney.....	5
Gelee.....	6
Apfelgelee.....	7
Apfelgelee mit Rosenblüten	7
Apfel - Holunder - Gelee	8
Blutorangengelee	8
Caipirinha - Gelee	8
Cranberrie - Gelee	9
Einfaches Erdbeere - Gelee	9
Granatapfel - Grapefruit - Gelee	10
Gurken - Gingerale - Gelee	10
Holunder - Apfel - Gelee mit Zimt	11
Holunderblütengelee	11
Johannisbeergelee	12

Johannisbeere - Sekt - Gelee.....	12
Johannisbeere-Prosecco-Gelee.....	13
Kaffee - Johannisbeere - Gelee.....	13
Kirsch - Wein - Gelee.....	14
Malvenblütengelee.....	14
Melissengelee.....	15
Minze - Apfel - Gelee.....	15
Orangengelee für Feinschmecker.....	16
Pfefferminzgelee.....	16
Quittengelee.....	17
Quittengelee.....	17
Quittengelee + Quittenbrot.....	17
Quittengelee mit Vanille.....	18
Rhabarbergelee.....	19
Rosengelee.....	20
Rosenblütengelee.....	20
Waldmeistergelee.....	20
Weintrauben - Apfel - Gelee mit Rosenblüten.....	21
Weintrauben - Vanille - Gelee.....	21
Zitronen-Campari-Gelee.....	22
Konfitüre.....	22
1 Tipp.....	22
Ananas-Zitronen-Konfitüre mit Whisky.....	23
Bananenkonfitüre.....	24
Birnen - Kiwi - Konfitüre.....	24
Bratapfelkonfitüre.....	25
Campari - Pfirsich - Konfitüre.....	25
Konfitüre aus Erdbeeren.....	26
Erdbeer - Aprikosen - Konfitüre mit Mandelkrokant.....	26
Erdbeer-Mango-Konfitüre.....	27
Erdbeer - Melonen - Konfitüre.....	27
Grüne Tomatenkonfitüre.....	28
Hagebuttenkonfitüre mit Apfel.....	28
Herbstkonfitüre.....	28
Himbeere - Aprikosen - Konfitüre.....	29
Himbeere - Melonen - Konfitüre.....	30
Karottenkonfitüre.....	30
Kiwi - Sekt - Konfitüre.....	30
Kürbiskonfitüre.....	31
Kürbiskonfitüre mit Portwein.....	31
Kürbis-Vanille-Konfitüre.....	32
Pfirsichkonfitüre mit Likör.....	32
Pflaumenkonfitüre.....	33
Pflaumenkonfitüre mit Sternanis.....	33
Pflaumen - Apfel - Konfitüre.....	34
Papaya - Erdbeere - Konfitüre.....	34
Rhabarber - Konfitüre.....	35
Scharfe Tomatenkonfitüre.....	35

Tomatenkonfitüre	36
Tomatenkonfitüre	36
Weihnachtskonfitüre.....	36
Konfitüre aus Weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren	37
Winterkonfitüre	37
Marmeladen	38
1 Tipp	38
Ananasmarmelade	40
Ananas - Orangen - Marmelade	40
Ananas - Sauerkirsch - Konfitüre	41
Apfel - Birnen - Marmelade	41
Apfel - Birnen - Marmelade mit Estragon	42
Apfel - Honig - Marmelade	42
Aprikosen - Kürbis - Marmelade.....	43
Aprikosen-Lavendel-Marmelade	43
Bananen - Marmelade	44
Bananen - Kirschen - Marmelade	44
Birnenmarmelade mit Amaretto.....	44
Birnenmarmelade	45
Blutorangenmarmelade mit Erdbeeren und Campari.....	45
Bratapfelmarmelade.....	46
Bratapfel-Marmelade.....	46
Erdbeer - Rhabarber - Marmelade mit Vanille	47
Erdbeer Tequila Marmelade.....	47
Erdbeer - Zitronen - Marmelade.....	48
Grüne Tomatenmarmelade.....	48
Heidelbeere - Pernod Marmelade	49
Himbeermarmelade mit Geist.....	49
Kartoffel - Marmelade.....	49
Kirschmarmelade nach Schwarzwälder Art	50
Kirschen - Grapefruit Marmelade (Konfitüre)	50
Kirsch - Johannisbeere Marmelade	51
Kiwi - Zitronen - Petersilien - Marmelade	51
Kürbismarmelade.....	52
Kürbismarmelade.....	52
Kürbismarmelade.....	53
Kürbis - Marmelade.....	53
Kürbismarmelade mit Apfel und Vanille.....	54
Kürbis - Birnen - Marmelade.....	54
Kürbis - Himbeere - Marmelade	55
Kürbis - Kokos - Marmelade	55
Kürbis-Tomaten-Marmelade	55
Mango - Maracuja Marmelade.....	56
Maronenmarmelade	56
Mirabellenmarmelade	57
Orangenmarmelade nach Rudolfo	58
Orangenmarmelade	58
Orangenmarmelade	59

Orangen-Grapefruit-Marmelade	59
Pfirsich - Karotten - Zitronen Marmelade	60
Pflaumen - Kürbis Marmelade.....	60
Pflaumen - Tomaten - Marmelade	61
Pflaumen - Whisky - Marmelade	61
Piña-Colada-Marmelade.....	61
Pinacolada Marmelade	62
Quittenmarmelade	62
Quittenmarmelade mit Kokos à la Anita	63
Quittenmarmelade mit Zimt à la Anita	64
Quittenmarmelade mit Zitrone.....	65
Rhabarbermarmelade mit Walnüssen	65
Rosenmarmelade	66
Rosenblüten - Apfel - Marmelade	66
Schlehenmarmelade.....	67
Tomaten - Marmelade	68
Veilchenmarmelade.....	68
Weihnachtliche Kirschmarmelade	68
Weihnachtliche Orangenmarmelade	69
Weihnachtliche Orangen - Feigenmarmelade mit Granatapfel	70
Weihnachtsmarmelade	70
Würzige Nektarinenmarmelade.....	71
Zitronenmarmelade.....	71
Zitronenmarmelade.....	72
Zucchini - Ananas - Marmelade.....	72
Zwetschkenmarmelade mit Zimt.....	73
Von Julchen CK 06.07.2004	73
Mus + Kompott.....	73
Noch 1 Tipp.....	73
Apfel - Mandel - Mus	74
Oma's Pflaumenmus.....	74
Orientalisches Orangenfruchtkompott.....	75
Pflaumenmus	75
Pflaumenmus	76
Zwetschgenmus.....	76
Zwetschgenmus aus dem Backofen.....	77
Gesammelt von Julchen CK 06.07.2004	77
PS.....	77

Chutney

Chutney	4
Melonen - Chutney.....	5
Zucchini - Chutney.....	5

Melonen - Chutney

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

350 g Melone(n) (Honigmelone), 500 g Brutto

½ Zehe/n Knoblauch

½ kleine Chilischote(n)

2 EL Öl (Olivenöl), kalt gepresst

½ TL Curry

100 ml Orangensaft, frisch gepresst

4 EL Wein, weiß, trocken

2 EL Portwein

3 EL Balsamico

Salz

100 g Salatgurke(n), mit Schale

1 Zweig/e Estragon

Zubereitung:

Melone vierteln, Fruchtfleisch auslösen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken, Chili entkernen und hacken. Beides in Öl leicht erhitzen, zuerst Curry, dann Honigmelone dazugeben und dünsten, bis die Melonenwürfel glasig sind. Orangensaft, Weißwein, Portwein und Essig dazugeben. Sanft kochen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen. Gurke waschen, schälen (wer will), längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Estragon-Blätter fein streifig schneiden und mit der Gurke unter die Melonenmasse mischen. Evtl. nochmals mit Salz abschmecken. Variante: 1 EL Ingwersirup zufügen und Estragon durch Minze ersetzen. Mit etwas Creme fraiche auf Baguette ist das Melonenchutney ein toller Appetizer. Einige Wochen im Kühlschrank haltbar.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zucchini - Chutney

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

1 kg Zucchini, (gelb und grün)

1 kg Paprikaschote(n), (rot)

500 g Zwiebel(n)

1 Liter Tomatenketchup

½ Liter Gewürze - Ketchup

½ TL Tabasco

2 TL Worcestersauce

1 TL Salz

½ TL Pfeffer
¼ Liter Öl
2 TL Curry

Zubereitung:

Zucchini, Paprika und Zwiebeln in Würfel schneiden und in Salatöl weich dünsten. Die restlichen Zutaten (wer Curry nicht mag - einfach weglassen) zugeben und alles einmal gründlich aufkochen lassen. Gut umrühren! Die heiße Masse wie Marmelade in Gläser füllen. Ist mehrere Monate in dunkler und kühler Umgebung haltbar.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Gelee

Gelee.....	6
Apfelgelee.....	7
Apfelgelee mit Rosenblüten.....	7
Apfel - Holunder - Gelee.....	8
Blutorangengelee.....	8
Caipirinha - Gelee.....	8
Cranberrie - Gelee.....	9
Einfaches Erdbeere - Gelee.....	9
Granatapfel - Grapefruit - Gelee.....	10
Gurken - Gingerale - Gelee.....	10
Holunder - Apfel - Gelee mit Zimt.....	11
Holunderblütengelee.....	11
Johannisbeergelee.....	12
Johannisbeere - Sekt - Gelee.....	12
Johannisbeere-Prosecco-Gelee.....	13
Kaffee - Johannisbeere - Gelee.....	13
Kirsch - Wein - Gelee.....	14
Malvenblütengelee.....	14
Melissengelee.....	15
Minze - Apfel - Gelee.....	15
Orangengelee für Feinschmecker.....	16
Pfefferminzgelee.....	16
Quittengelee.....	17
Quittengelee.....	17
Quittengelee + Quittenbrot.....	17
Quittengelee mit Vanille.....	18
Rhabarbergelee.....	19
Rosengelee.....	20

Rosenblütengelee	20
Waldmeistergelee	20
Weintrauben - Apfel - Gelee mit Rosenblüten	21
Weintrauben - Vanille - Gelee.....	21
Zitronen-Campari-Gelee	22

Apfelgelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1500 g Apfel
 1 Liter Wasser
 1 kg Zucker
 ½ Stange/n Zimt
 1 Zitrone(n), davon Schale und Saft
 ½ Vanilleschote(n)

Zubereitung:

Die Äpfel klein schneiden und weich, aber nicht musig, kochen. Das Ganze durch ein Tuch oder Sieb passieren und mit dem Zucker und den anderen Zutaten bis zur Gelierprobe kochen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Apfelgelee mit Rosenblüten

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

1 Liter Apfelsaft, klarer
 1 kg Gelierzucker
 2 handvoll Blüten von Rosen
 etwas Rosenwasser, (in der Apotheke erhältlich)

Zubereitung:

Rosenblüten waschen, abtropfen lassen, vorsichtig trocken tupfen und ein Drittel der Menge in feinen Streifen schneiden. Apfelsüßmost mit Gelierzucker und den ganzen Rosenblättern in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bis zur Gelierprobe kochen, den Topf von der Kochstelle nehmen und das Rosenwasser beifügen, die geschnittenen Rosenblätter in die gut gereinigten Gläser aufteilen und das heiße Gelee durch ein Sieb einfüllen, die Gläser sofort verschließen und solange auf den Kopf stellen, bis sie etwas abgekühlt sind. Tipp: Die Gelierprobe wird folgendermaßen gemacht: etwas Gelee auf einen Teller geben und erkalten lassen, nach dem Erkalten muss das Gelee vollkommen geliert sein.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Apfel - Holunder - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 Liter Apfelsaft
5 Holunderblütendolden
500 g Gelierzucker, 2: 1

Zubereitung:

Holunderblüten über Nacht in Apfelsaft einlegen, danach wieder entfernen. Gelierzucker im Apfelsaft auflösen und nach Packungsangabe des Gelierzuckers aufkochen. Schmeckt toll als Beigabe zu gebackenem Camembert).

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Blutorangengelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Orange(n) (Blutorangen)
1 Zitrone(n), unbehandelt
1 Gelfix 1: 1

Zubereitung:

Orangen und Zitronen waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Endstücke wegwerfen. Saft auffangen alles, auch die Kerne in einen Topf geben, grade so mit Wasser bedecken. 24 Stunden einweichen. Dann alles bei geringer Hitze zugedeckt 45 Minuten köcheln. Durch ein Sieb gießen und abmessen. Mit Gelfix nach Anweisung einkochen und in Gläser füllen

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Caipirinha - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

10 Zitrone(n), unbehandelt

6 Limette(n)
200 g Zucker
1 kg Gelierzucker(1:1)
100 ml Schnaps(Rohrzuckerschnaps, z. B. Cachaça)

Zubereitung:

Zitronen und Limetten heiß waschen, gut trocken tupfen. Von 5 Zitronen und 3 Limetten die Schale in dünnen Streifen abziehen. 200 ml Wasser mit Zucker aufkochen. Zitruschalen darin ca. 10 Minuten weich kochen. Dann abtropfen lassen. Alle Zitrusfrüchte auspressen. 700 ml Saft abmessen, mit Gelierzucker in einen großen Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen und mind. 4 Minuten sprudelnd kochen. Schnaps und Zitruschale unterrühren. Nochmals aufkochen. Konfitüre sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Umgedreht auskühlen lassen. Haltbarkeit 9-12 Monate.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Cranberrie - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

600 g Cranberrie
900 ml Wasser
1 kg Zucker

Zubereitung:

Die Beeren mit dem Wasser in einen schweren Topf geben. Bei hoher Temperatur einmal aufkochen und dann auf niedriger Stufe 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren weich sind: Einen großen Durchschlag mit einem einmal gefalteten Mulltuch auslegen und in einen großen Topf einhängen. Die Beeren mit dem Wasser hineingeben und 10-12 Stunden abtropfen lassen, ohne sie jedoch zu drücken. Den Zucker zum Beerensaft geben und alles bei mittlerer bis hoher Temperatur 15-20 Minuten kochen. In sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Einfaches Erdbeere - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Erdbeeren, frisch
1 kg Gelierzucker, 1:1
500 ml Wasser

Zubereitung:

Zucker und Wasser unter regelmäßigem Rühren zu einem dicken, klaren Sirup kochen. Die Erdbeeren für kurze Zeit in den Sirup geben, ohne dass diese zum Kochen kommen. Die Masse dann durch ein Haarsieb passieren. Den Saft wieder auf den Herd stellen, "dick" kochen, Gelierprobe machen und noch heiß in geeignete, vorgewärmte saubere Gläser abfüllen. Gläser möglichst schnell und noch heiß verschließen. Tipp: Die passierten Erdbeeren lassen problemlos weiterwenden um Konfitüre zu kochen, für Muffins, zur Speiseeisherstellung etc.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Granatapfel - Grapefruit - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

600 ml Saft (Granatapfelsaft, ca. 8-9 Früchte Saft auspressen)

400 ml Grapefruitsaft, (Grapefruit rotfleischig)

250 ml Sirup (Ahornsirup)

1 Zitrone(n), den Saft oder 5 g Zitronensäure

500 g Gelierzucker, 3 plus 1 (3:1)

Zubereitung:

Granatäpfel Saft auspressen. Hierzu sind etwa 8-10 Früchte erforderlich, je nach Größe der Früchte. Danach Grapefruit auspressen, dass der Saft insgesamt 1 Liter ergibt. Saft in einen großen Topf geben und Ahornsirup hinzugießen. Die Zitronensäure oder Zitronensaft mit dem Gelierzucker dazugeben, alles gut umrühren. Das Ganze nach Packungsvorschrift 4 Minuten kochen. Heiß in Gläser füllen. Ergibt ca. 6 Gläser (je 250 ml). Anm.: Durch die Verwendung von Ahornsirup nur Gelierzucker 3 plus 1 verwenden, sonst wird das Gelee zu süß. Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Gurken - Gingerale - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

3 Salatgurke(n)

2 Zitrone(n), Saft davon

450 g Zucker

1 Beutel Gelfix(2+1)

200 ml Ginger Ale
½ Bund Minze

Zubereitung:

Gurken abspülen, Enden abschneiden, längs halbieren die Kerne heraus-schaben. Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in der Küchenmaschine pürieren. 2 EL Zucker mit dem Gelierzucker vermischen. Gut mit dem Gurkenpüree und Zitronensaft verrühren. Unter Rühren aufkochen, restli-chen Zucker und Gingerale zugeben, wieder zum Kochen bringen. 1 Minu-te sprudelnd kochen lassen. Gehackte Minze unterrühren. Heiß in 4 saube-re Gläser (je 250 g) füllen, sofort verschließen. Ca. 6 Monate haltbar.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

[Holunder - Apfel - Gelee mit Zimt](#)

Zutatenangaben ausgelegt für 20 Portionen:

½ Liter Saft (Holundersaft), ungesüßt
3 Äpfel
½ TL Zimt
Gelierzucker

Zubereitung:

Den Saft mit den geschälten und in ca. 3-4 mm kleinengeschnittenen Ap-felstückchen (wirklich sehr klein) mischen und nach Packungsangabe mit Gelierzucker zubereiten. Mit dem Zimt abschmecken. Ich fülle das Gelee in 80ml Einweckgläser und koche das Ganze noch mal 10 min. bei 100 Grad ein. Schmeckt durch den Zimt und die Äpfel richtig weihnachtlich. Also: rauf aufs Brötchen und genießen. P.S. Holundersaft entweder selbst zubereiten dazu die Holunderbeeren mit wenig Wasser in ca. einer halben Stunde auskochen und dann abseihen, oder Holundersaft aus dem Re-formhaus nehmen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Diese e-Mail wurde Ihnen von julchen@download-privat.de geschickt.

[Holunderblütengelee](#)

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

7 Holunderblütendolden
1 Zitrone(n)
1 Liter Wasser
1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Das Wasser, die Blüten und die in Scheiben geschnittene Zitrone in einem Topf 24 Std. ziehen lassen. Am nächsten Tag abseihen und mit dem Gelierzucker aufkochen. Heiß in Gläser abfüllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Johannisbeergelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

750 g Johannisbeeren, rote

250 g Johannisbeeren, schwarze

1 kg Gelierzucker, 1:1

Zubereitung:

Die roten Johannisbeeren gründlich waschen und mit 250 ml Wasser aufkochen. Die schwarzen Johannisbeeren gründlich waschen und von den Rispen zupfen. Wenn die roten Johannisbeeren ca. 10 Minuten gekocht haben, ein Mulltuch so in eine große Schüssel legen, dass alle 4 Ecken über den Schüsselrand herausragen. Die roten Johannisbeeren draufgeben, das Tuch anheben und den Saft auffangen. Auf die Art sollten 800 ml Saft zusammenkommen - sonst Wasser dazu geben. Den Saft in einen Topf geben, mit dem Gelierzucker vermengen, aufkochen lassen und dann die schwarzen Johannisbeeren dazugeben. Nach 4 Minuten Kochzeit damit beginnen, das Gelee in die Gläser zu schöpfen. Die Gläser randvoll füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen. (Damit die Gläser dabei nicht platzen, sie auf ein feuchtes Handtuch stellen - vereinfacht auch die Putzerei hinterher...)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Johannisbeere - Sekt - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

1400 g Johannisbeeren, frische (für 800ml Saft)

1 EL Vanillezucker, (Bourbonvanille)

200 ml Sekt, halbtrockener

500 g Gelierzucker, (2:1)

Zubereitung:

Die Johannisbeeren kalt abbrausen, abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Das Obst im Entsafter entsaften, den Saft in einem Topf auffangen und mit dem Vanillezucker verrühren. Den Sekt dazugießen und den Ge-

lierzucker unterrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 1 min. sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Fruchtmasse abschäumen und heiß in die Gläser füllen. Sofort verschließen. Tipp: Anstelle von frischen roten Johannisbeeren kann man auch roten Johannisbeersaft verwenden. Wer keinen Entsafter zur Hand hat, kann die Johannisbeeren auch pürieren und durch ein Sieb streichen. Ergibt 5 Gläser à 200 ml.

Johannisbeere-Prosecco-Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

250 g Johannisbeeren, rot
500 g Gelierzucker, 3:1
400 ml Johannisbeersaft, klar, ungesüßt
600 ml Sekt

Zubereitung:

Johannisbeeren mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Saft und Prosecco dazugeben und unter ständigem Rühren 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Heißes Gelee in Gläser füllen und darauf achten, dass die Früchte dabei gleichmäßig verteilt werden. Gläser verschließen und anschließend öfter umdrehen, damit die Beeren nicht an der Oberfläche schwimmen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kaffee - Johannisbeere - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Johannisbeeren, rot
500 g Weintrauben, blau
500 g Gelierzucker(2:1)
1 Vanilleschote(n), das Mark
1 TL Kaffeepulver, Instant

Zubereitung:

Früchte waschen und putzen. Im Dampfentsafter entsaften oder in den Siebeinsatz des Schnellkochtopfes geben und aufkochen, den Saft dabei im Topf auffangen. Zucker, Saft, Vanillemark und Kaffee unter Rühren je nach Packungsangaben des Gelierzuckers 3 - 4 Minuten sprudelnd kochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und mit einem Schaumlöffel den Schaum abschöpfen. Das Gelee sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen

und die Gläser rasch verschließen. Dann umgedreht etwa 5 Minuten auf ein Küchentuch stellen. Danach ist das Gelee für etwa 6 Monate haltbar.

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Kirsch - Wein - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

750 ml Wein, rot, trocken

5 Beutel Glühweingewürz

750 ml Saft(Kirschsaff)

2000 g Gelierzucker

Zubereitung:

Den Rotwein in einem sehr großen Topf erhitzen, die Glühfix - Beutel hinzufügen und 30 Minuten ziehen lassen, dann entfernen. Den Kirschsaff zugeben, ebenso den Gelierzucker. Unter ständigem Rühren aufkochen und gut 1 - 2 Minuten weiter kochen lassen, dabei aber ständig rühren. Vom Herd nehmen und sofort in Schraubgläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Bis zum Verzehr im Keller kühl aufbewahren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Malvenblütengelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

250 g Malvenblüten

1 Liter Wasser

500 ml Wein, weiß, trocken

2 Stange/n Zimt

2 Vanilleschote(n), halbiert

Nelken

1 kg Gelierzucker, (2 : 1)

200 ml Zitronensaft, frischgepresst

Zubereitung:

Malvenblüten mit Wasser und trockenem Weißwein in einen Topf geben. Zimtstangen und halbierte Vanilleschoten sowie einige Nelken dazugeben und einmal aufkochen lassen. Das Ganze bei mäßiger Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Sud erkalten lassen und durch ein sauberes Küchentuch passieren. Gelierzucker und Zitronensaft mit der Flüssigkeit vermischen und unter ständigem Rühren in einem Topf 5 Minuten

sprudelnd kochen lassen. Das Gelee abschäumen und noch heiß in saubere Einmachgläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Melissengelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

3 Bund Zitronenmelisse, frische

4 EL Schnaps (Korn)

1 Tasse/n Schnaps (Obstler)

1 Tasse/n Waldmeister - Sirup

2 Zitrone(n), (den Saft)

500 g Gelierzucker, (2: 1)

Zubereitung:

Zitronenmelisse waschen und fein hacken. In eine kl. Schüssel geben und den Korn hinzufügen. Min. 2 Std. ziehen lassen. Mit dem Sirup, dem Obstler und dem Zitronensaft in einem Topf geben und mit Wasser auf 1 l auffüllen. Gelierzucker hinzufügen. Unter Rühren langsam erhitzen und eine min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. In vorbereitete Gläser abfüllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Minze - Apfel - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

100 g Pfefferminze- Blätter, frische

500 ml Apfelsaft, naturtrüb

½ Zitrone(n), Saft

1 Pkt. Gelierzucker

Zubereitung:

Pfefferminzblätter waschen und mit 250 ml kochendes Wasser übergießen. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Pfefferminzblätter ausdrücken, den Sud auffangen und auf 250 ml reduzieren. Den reduzierten Sud mit Apfelsaft auf 750 ml auffüllen, Zitronensaft und Gelierzucker hinzugeben und alles unter Rühren 1 Minute sprudeln kochen lassen. Anschließend alles in vorbereitete Gläser füllen, diese verschließen und erkalten lassen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Orangengelee für Feinschmecker

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

- 1 Liter Orangensaft, frisch gepresst
- 1 kg Gelierzucker
- 4 EL Orangenlikör
- 5 Orange(n), die Schale davon

Zubereitung:

Schale von fünf Orangen in ganz feine Streifen schneiden und mit etwas Wasser kochen, bis sie weich sind. Orangensaft und -streifen mit Gelierzucker ankochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Schaum abschöpfen und Orangenlikör unterrühren. Gelee kochendheiß in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen. Nach 60 Minuten die Gläser wenden, damit die Schalenstreifen gleichmäßig im Glas verteilt sind.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Pfefferminzgelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

- 2 Bund Pfefferminze, frische
- 4 EL Schnaps (Korn)
- 2 EL Pfefferminze, getrocknete
- ½ Tasse/n Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker, (2: 1)

Zubereitung:

1. Pfefferminze waschen und fein hacken. 2. In eine Schüssel geben, den Korn hinzufügen und min. 1 Std ziehen lassen. 3. In der Zwischenzeit 3/4l Wasser zum kochen bringen und die getrocknete Pfefferminze 5 min überbrühen. Pfefferminze absieben und den Tee abkühlen lassen. 4. Tee Zitronensaft und die frische Pfefferminze in einen Topf geben. Gelierzucker hinzufügen und unter rühren langsam erhitzen. 5. Nach Kochbeginn noch eine Minute sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. In vorbereitete Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Quittengelee

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

- 1 kg Quitte(n)
- 1 Stange/n Zimt
- 1 Anis (Sternanis)
- 3 Nelken
- Wasser
- 1 kg Gelierzucker, pro Liter Saft

Zubereitung:

Die Quitten waschen, vom Pelz befreien, ungeschält in Stücke schneiden. Mit den Gewürzen in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und etwa 2 Stunden weich kochen. Über Nacht ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren, dabei evtl. etwas auspressen (wer großen Wert auf ein klares Gelee legt, dann bitte nicht auspressen, wer großen Wert auf hohe Ausbeute legt, kann das Mus etwas auspressen). Den aufgefangenen Saft abmessen und pro Liter Saft ein kg Gelierzucker zugeben. Etwa 4 Min. kochen (Gelierprobe machen) und in heiß ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Quittengelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

- 1 Liter Saft(Quittensaft)
- 650 g Zucker
- 1 große Zitrone(n), davon Schale und Saft

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen kochen lassen, bis es geliert.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Quittengelee + Quittenbrot

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

- 3 große Quitte(n)
- ½ Zitrone(n) - der Saft
- Wasser
- Gelierzucker, 1:1 (entsprechend) für das Gelee

Zucker, (entsprechend) für das Quittenbrot

Zubereitung:

Quitten mit trockenem Tuch sorgfältig abreiben und den Flaum entfernen. Eine Schüssel mit kaltem Zitronenwasser vorbereiten. Die Quitten in große Stücke schneiden. Nur den Stielansatz und die Blüten entfernen. Schalen und das Kerngehäuse werden mit verwendet - das bringt zusätzliches Aroma. Die geschnittenen Quittestückchen möglichst sofort in das Zitronenwasser geben, damit sie sich so wenig wie möglich braun färben. Quitten in dem Zitronenwasser etwa 30-40 Minuten leise weich (aber nicht matschig) köcheln. Zubereitung des Gelees: Den Saft vorsichtig, ohne Druck auszuüben, über einem Tuch oder feinem Haarsieb ablaufen lassen. Desto weniger Druck ausgeübt wird, desto heller und klarer wird das Gelee. Den Saft genau abmessen und mit der gleichen Menge Gelierzucker in einem großen Topf bei großer Hitze aufkochen lassen. Das Gelee etwa 3-4 Minuten kochen lassen. Gelierprobe machen und beachten, dass das fertige Gelee später im Glas noch etwas nachgeliert. Das Gelee vom Herd nehmen und nach Wunsch noch etwas abschmecken. Geeignet sind z.B. Zimt, Vanille, Zitronensaft, Cognac, verschiedene Obstler oder auch Mandelblättchen - je nach Geschmack. Noch heiß in saubere, vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen. Zubereitung des Quittenbrot: Aus den im Sieb bzw. Tuch verbliebenen Früchten wird nun das Quittenbrot hergestellt. Von den Quittenstücken die Kerngehäuse und Kerne abschneiden und entfernen. Wichtig ist unbedingt, dass alle Kerne entfernt werden. Fruchtstücke nun mit einem Zauberstab oder ähnliches ganz fein pürieren. Das jetzt an Apfelmus erinnernde Fruchtmasse mit exakt der gleichen Menge Zucker aufwiegen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde einkochen. Vorsicht - die Masse setzt schnell am Topfboden an. Ein Kuchenblech oder große Auflaufform etwas einbuttern. Die dicke Paste auf dem Blech etwa 1-2 cm hoch aufstreichen und etwa 2-3 Tage in einem warmen Raum trocknen lassen. Wer es sehr eilig hat kann das Quittenbrot auch bei halb geöffneter Backofentür bei ca. 100 Grad etwa 3-4 Stunden dörren lassen. Das Quittenbrot in kleine Würfel oder Rauten schneiden. Die Würfel entweder in Hagelzucker, Kokosflocken oder gemahlene Mandeln etwas wälzen. Die Quittenwürfel in gut schließendem Gefäß (Blechdose) aufbewahren. Zwischen die einzelnen Schichten Pergamentpapier legen, damit die Würfel nicht aneinander kleben. **WARNUNG:** Die Quittenwürfel sind zwar lecker, aber sehr süß - man muss es mögen. Für sie hat übrigens schon Nostradamus geschwärmt.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Quittengelee mit Vanille

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:
1.250 kg Quitte(n)

2 Vanilleschote(n)
1 kg Gelierzucker, 1:1
20 ml Likör (Mandellikör)

Zubereitung:

Quitten grob zerschneiden und mit 1,25 l Wasser zum Kochen bringen. 25-30 Minuten köcheln lassen, bis die Quitten weich sind, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. 1 l Saft abmessen, evtl. mit wenig Wasser auffüllen. Vanilleschoten einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schoten, Quittensaft und Gelierzucker in einem Topf mischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vanilleschoten entfernen und das Quittengelee sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Fest verschließen und Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Rhabarbergelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1250 g Rhabarber, fertig geputzt
375 ml Wasser
1 Beutel Gelfix
1 kg Zucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen, abtrocknen (nicht abziehen), in ganz kleine Stücke schneiden, wiegen (1250 g). Mit dem Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen, 5 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen, damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge - aber ohne Wasserzugabe - gewinnen. 800 ml Rhabarbersaft in einen Kochtopf (Durchmesser etwa 24 cm) geben 1 Beutel Gelierfix gleichmäßig einstreuen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, dabei darauf achten, dass etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den Zucker auf keinen Fall weniger nehmen) einrühren. Das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit bei starker Hitze durch und durch stark kocht, sie 1/2 Minute (nach der Uhr) unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, den Topf von der Kochstelle nehmen und das Gelee in Gläser füllen. Man kann auch Gelierzucker nehmen, dann Menge nach Packungsanleitung verwenden und zusätzlich einen Beutel Gelierfix nehmen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Rosengelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:
Blüten - Blätter von 3 süß riechenden Rote Rosen
½ Liter Wein, weiß
Gelierzucker

Zubereitung:
Weißwein aufkochen. Rosenblüten hineingeben und so lange kochen, bis der Wein die Farbe und den Duft der Rosen übernommen hat. Danach Rosenblüten abseien und Gelierzucker zu der Flüssigkeit geben, aufkochen und in Gläser abfüllen. Als Dekoration kann man eine ganze Rosenblüte auf den Boden des Glases geben und dann die Masse darüber füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Rosenblütengelee

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:
¾ Liter Zitronensaft
¾ Liter Wein, weiß, trocken
¾ Liter Wein(Roséwein)
3 kg Gelierzucker
500 g Blüten von Rosen

Zubereitung:
Rosenblüten waschen und zum abtropfen auf ein Sieb geben. Dann mit dem Roséwein und 1 Kilo Gelierzucker ansetzen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag Weißwein, Zitronensaft und den Rest des Zuckers zugeben, alles zum Kochen bringen und nach 4 Minuten durch ein Sieb abschütten, umrühren und in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Waldmeistergelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

60 g Waldmeister
500 ml Wein, weiß, trocken
500 ml Saft (weißer Traubensaft)
4 TL Zitronensaft
1250 g Gelierzucker, 1:1

Zubereitung:

Den Waldmeister gründlich waschen, auf ein Küchentuch legen und ca. drei Stunden anwelken lassen. Dann grob hacken, in ein Glas geben und mit dem Wein begießen. Das Glas abdecken und ca. 12 Stunden ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen. Den Traubensaft mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann den Wein und den Zitronensaft dazugeben und unter Rühren 1-2 Minuten kochen lassen (Gelierprobe!). Das fertige Gelee sofort in Twist-off-Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Weintrauben - Apfel - Gelee mit Rosenblüten

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

1 Liter Saft(Weintraubensaft), dunkel
1 Liter Apfelsaft, klarer
2 kg Gelierzucker, (1+1)
2 Zitrone(n), Saft davon
einige Blüten- Blätter von Rosen, ungespritzt & duftend

Zubereitung:

Saft, Zucker und Zitronensaft vermengen und ca. 8 bis 10 Minuten kochen. In saubere kleinere Gläser füllen (mit Schraubverschluss) und vor dem Erstarren in jedes Glas einige saubere Rosenblütenblätter streuen. Bis zum völligen Erstarren die verschlossenen Gläser öfters wenden, damit die Blütenblätter im Gelee schweben.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Weintrauben - Vanille - Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Weintrauben
1 kg Gelierzucker
1 Flasche Buttervanille-Aroma

Zubereitung:

Weintrauben im Shaker oder Mixer pürieren, (die Kerne muss man nicht entfernen!) dann durch ein Sieb passieren und 750 ml abmessen. Falls die Menge nicht 750 ml erreicht, kann man ruhig mit Saft aus der Ananasdose nachhelfen. Saft mit Gelierzucker mischen und aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zuletzt einige Tropfen Vanillearoma hinzufügen. Nochmals umrühren. Schaum abschöpfen und in Gläser füllen. 15 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zitronen-Campari-Gelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

375 ml Zitronensaft, frisch gepresst

75 ml Campari

500 g Gelierzucker, 1 : 1

1 Zitrone(n), unbehandelt, die Schale dünn abgeschält

Zubereitung:

Zitronensaft durch ein Sieb gießen und mit Campari mischen. Gelierzucker unter den Saft rühren, Zitronenschale dazugeben, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Min. sprudelnd fortkochen. Zitronenschale herausnehmen. Gelee kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zusammen gestellt aus der Datenbank, vom www.chefkoch.de ,
Julchen CK 06.07.2004.

Konfitüre

1 Tipp

Wenn die Fruchtmasse im Glas, + mit dem ausgekochten Deckel verschlossen ist, die Gläser sofort umdrehen, auf einen feuchten Tuch stellen,

mit einem trockenen Tuch abdecken, + bis alles ausgekühlt, so stehen lassen. Danach wieder richtig herum stellen, abwischen , beschriften. Jetzt ist unten ein Luftraum zu sehen, so lange dies so ist, ist der Inhalt o K. wenn die Luftblase verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen.

Konfitüre.....	22
1 Tipp	1
Ananas-Zitronen-Konfitüre mit Whisky	23
Bananenkonfitüre	24
Birnen - Kiwi - Konfitüre	24
Bratapfelkonfitüre.....	25
Campari - Pfirsich - Konfitüre	25
Konfitüre aus Erdbeeren	26
Erdbeer - Aprikosen - Konfitüre mit Mandelkrokant	26
Erdbeer-Mango-Konfitüre.....	27
Erdbeer - Melonen - Konfitüre	27
Grüne Tomatenkonfitüre.....	28
Hagebuttenkonfitüre mit Apfel.....	28
Herbstkonfitüre	28
Himbeere - Aprikosen - Konfitüre.....	29
Himbeere - Melonen - Konfitüre.....	30
Karottenkonfitüre.....	30
Kiwi - Sekt - Konfitüre	30
Kürbiskonfitüre.....	31
Kürbiskonfitüre mit Portwein	31
Kürbis-Vanille-Konfitüre.....	32
Pfirsichkonfitüre mit Likör	32
Pflaumenkonfitüre.....	33
Pflaumenkonfitüre mit Sternanis.....	33
Pflaumen - Apfel - Konfitüre	34
Papaya - Erdbeere - Konfitüre	34
Rhabarber - Konfitüre.....	35
Scharfe Tomatenkonfitüre.....	35
Tomatenkonfitüre	36
Tomatenkonfitüre	36
Weihnachtskonfitüre.....	36
Konfitüre aus Weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren	37
Winterkonfitüre	37

[Ananas-Zitronen-Konfitüre mit Whisky](#)

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

600 g Ananas
300 ml Zitronensaft
100 ml Whisky
350 g Zucker
1 Beutel Gelfix

Zubereitung:

Strunk der Ananas (frisch) abschneiden, Frucht muss 600 g Fruchtfleisch ergeben) vierteln und die holzige Mitte längs herausschneiden. Frucht schälen und fein schneiden. Ananas, Zitronensaft (frisch gepresst) und Whisky in einen Topf geben. Den Zucker mit Gelfix mischen und mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Vom Herde nehmen und die Mischung sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, verschließen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Bananenkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

2 Zitrone(n), unbehandelt
1 kg Banane(n)
700 g Zucker, (Würfelzucker)
1 Vanilleschote(n)
2 cl Rum

Zubereitung:

Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Schale mit Wasser bedecken und 10 Min. kochen lassen. Geschälte und geschnittene Bananen mit dem Zitronenwasser übergießen. Aus dem Zucker und einem Glas Wasser Sirup herstellen. Wenn sich an der Oberfläche große Blasen bilden, die Bananen und die aufgeschlitzte Vanilleschote zufügen. Ca. 20 Min. köcheln lassen, dann den Rum zufügen. Vanilleschote entfernen und die Konfitüre in saubere Gläser füllen und sofort fest verschließen. Sollen Kinder die Konfitüre mitessen, dann den Rum durch ungesüßten, säuerlichen Apfelsaft ersetzen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Birnen - Kiwi - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

1 kg Birne(n)

500 g Kiwi

1.500 kg Gelierzucker

60 ml Birnengeist oder Birnenwasser (Williamschrist)

Zubereitung:

Birnen und Kiwi schälen, Birnen entkernen, Früchte klein schneiden oder nach Wunsch pürieren. Gelierzucker dazugeben, aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Wer es mag, gibt jetzt noch Birnenwasser oder Birnengeist dazu und dann in heiß aus-gespülte Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Bratapfelkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1 kg Äpfel, geschälte und gewürfelte

500 g Gelierzucker

100 ml Rum

50 g Rosinen

50 g Mandeln, gehackte

2 Stange/n Zimt

1 Vanilleschote(n)

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die klein gewürfelten Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und dann mit dem Gelierzucker über Nacht ziehen lassen. Am besten an einem kalten Ort. Am nächsten Tag die Äpfel noch mal durchstampfen, z.B. mit einem Kartoffelstampfer. Die Rosinen in dem Rum einweichen. Anschließend die Äpfel mit den gehackten Mandeln, den Rosinen, Zimtstangen und der Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Das ganze Aufkochen lassen und dann noch ca. 8 Min. weiter köcheln lassen. Zum Schluss alles in Marmeladengläser füllen, verschließen, ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen und dann wieder umdrehen. Die Konfitüre ist ungefähr ein halbes Jahr haltbar.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Campari - Pfirsich - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

10 Pfirsiche, ca. 1,2 kg

100 ml Campari
500 g Gelierzucker, (2:1, für 1000 g Frucht)

Zubereitung:

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und abschrecken. Häuten und entsteinen. Pfirsiche würfeln. 900 g Fruchtfleisch abwiegen. Pfirsiche, Campari und Gelierzucker in einem großen Topf gut verrühren. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht auskühlen lassen. Haltbarkeit 9-12 Monate.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Konfitüre aus Erdbeeren

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

500 g Erdbeeren, vollreif
500 g Gelierzucker, 1:1
5 TL Weinbrand

Zubereitung:

5 Twist-Off-Gläser je 150 ml Die Erdbeeren kalt waschen, Entkelchen und auf einem Tuch trocken rollen. Im Wechsel mit dem Zucker in den laufenden Mixer geben und zu Püree zer-kleinern. Nach 10 Minuten noch einmal mixen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Konfitüre in sterile Gläser füllen. Den Weinbrand im Deckel anzünden und diese sofort auf die Gläser schrauben. TIPP: Frische Konfitüre lässt sich auch mit weniger Zucker zubereiten. Dann braucht man Geliertpulver oder Gelierzucker 3+ 1 für kalt gerührte Konfitüre, damit sie fest genug wird. In den Kühlschrank stellen und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Oder einfrieren und bis 12 Monate lagern.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Erdbeer - Aprikosen - Konfitüre mit Mandelkrokant

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

30 g Mandeln, gehackte
1 EL Puderzucker
750 g Erdbeeren
250 g Aprikose(n)
500 g Gelierzucker, 2:1

50 ml Amaretto (Mandellikör)

Zubereitung:

Mandeln mit dem Puderzucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Erdbeeren und Aprikosen fein schneiden und erhitzen. Mit Mandeln und Gelierzucker vermischen, zum Kochen bringen, mindestens 4 Min. Sprudelnd kochen lassen, Amaretto begeben, noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Erdbeer-Mango-Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

750 g Erdbeeren

250 g Mango(s), das Fleisch

100 ml Maracujasaft

1 kg Zucker Gelier 1:1

Zubereitung:

Früchte in Stücke schneiden. Maracujasaft und Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Konfitüre kochend-heiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen. Ergibt 4 bis 5 Gläser.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Erdbeer - Melonen - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

500 g Erdbeeren

500 g Honigmelone

500 g Gelierzucker, 2:1

Zubereitung:

Erdbeeren pürieren, Melone in Würfel schneiden. Früchte mit Gelierzucker vermischen und 3-4 Stunden ziehen lassen. Dann die Masse zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Grüne Tomatenkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1 kg Tomate(n), grün
Orange(n) - Schale, abgerieben
Zitrone(n)- Schale, abgerieben
1 Vanilleschote(n), das Mark
500 g Gelierzucker (2 : 1)

Zubereitung:

Tomaten schälen und den Stängelansatz herausschneiden, anschließend pürieren und in einen Topf geben. Die abgeriebenen Orangen- und Zitronenschalen, den Zitronensaft sowie Zimt oder das Mark der Vanilleschote dazugeben. Gelierzucker unterrühren und alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und noch heiß in Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Hagebuttenkonfitüre mit Apfel

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

800 g Hagebutten
800 g Äpfel, säuerliche
1 Zitrone(n)
800 g Gelierzucker, 2: 1

Zubereitung:

Hagebutten ca. 8 Stunden einweichen. Dann im Einweichwasser ca. 25 Minuten kochen und dann pürieren. Die Äpfel klein schneiden. Mit Zitronensaft mischen und zu den Hagebutten geben. Früchte wiegen. Gelierzucker entsprechend 2: 1 abwiegen, mit den Früchten in einem Topf unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Evtl. abschäumen und sofort in Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Herbstkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

400 g Äpfel
400 g Birne(n)

400 g Pflaumen
300 g Holunderbeeren
1 Gewürznelken
½ Stange/n Zimt
1500 g Gelierzucker, 1:1

Zubereitung:

Äpfel, Birnen und Pflaumen schälen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Holunderbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Fruchtemischung mit den Gewürzen und dem Gelierzucker vermischen und 3-4 Stunden ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Nelke und Zimtstange herausnehmen in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Himbeere - Aprikosen - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

100 g Mandeln, gehackte
1000 g Aprikose(n)
600 g Himbeeren
750 g Gelierzucker, 2:1
2 EL Zitronensaft
½ TL Bittermandelöl
3 EL Likör (Mandellikör)

Zubereitung:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aprikosen über Kreuz einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, 30 Sek. stehen lassen. Kalt abspülen, die Haut mit einem scharfen Messer abziehen. Aprikosen entsteinen, in feine Spalten schneiden. Die Himbeeren verlesen, nicht waschen. Je die Hälfte der Aprikosen und der Himbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit den übrigen Früchten, den Mandeln, Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf unter Rühren aufkochen und 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Bittermandel-Aroma und Likör unter die heiße Marmelade rühren. Konfitüre noch heiß sofort in Gläser füllen und abschließen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Himbeere - Melonen - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

350 g Himbeeren
1 kg Melone(n) (Wassermelone)
1 Zitrone(n), den Saft
1 Pkt. Gelierzucker

Zubereitung:

Von der Melone Schale und Kerne entfernen. Melonenfleisch würfeln und 650 g abwiegen. Himbeeren waschen und verlesen. Melonenwürfel, Himbeeren, Zitronensaft und Gelierzucker mischen, aufkochen und alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In vorbereitete Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Karottenkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

500 ml Apfelsaft
500 g Karotte(n), geraspelt
100 g Mandeln, gehackte
6 g Agar-Agar
300 g Zucker

Zubereitung:

Karotten schälen, raspeln in den Apfelsaft geben. Aufkochen lassen. Zucker rein, weiterkochen, bis Zucker sich aufgelöst hat. Agar-Ager-Pulver in kaltem Wasser oder Apfelsaft anrühren, einrühren, das Ganze 2 bis 3 Minuten kochen. Mandeln unterrühren. Zimt passt gut zu Apfel und Mandeln. Evtl. eine Zimtstange in das Konfitüreglas geben. Konfitüre in Twist-off-Gläser füllen. Sofort verschließen. Nicht erschrecken, wenn die Konfitüre noch super flüssig ist. Agar-Agar-Pulver wird erst nach 15 Minuten fest.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Kiwi - Sekt - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

400 ml Sekt

1 Zitrone(n), den Saft
1 Orange(n), den Saft
6 Kiwi
1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Die Kiwi schälen und grob würfeln mit Zitronensaft, Orangensaft und Sekt auf 1 kg abwiegen. Mit Gelierzucker im einem großen Topf zum Kochen bringen und ca. 4 min durch und durch sprudelnd kochen. Gelierprobe machen, wenn negativ 1 Pck. Zitronensäure zufügen und noch mal kurz aufkochen. Bei Bedarf abschäumen und randvoll in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen. Für ca. 5 min auf den Deckel stellen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbiskonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 3 Portionen:

500 g Kürbisfleisch, fein gewürfelt (z.B. Butternut)
500 g Gelierzucker, 1: 1
250 ml Saft (Multivitaminsaft)
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Alles zusammen 5 min. sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und verschließen und ca. 5 Min. auf dem Kopf stehen lassen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbiskonfitüre mit Portwein

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

5 Zitrone(n), unbehandelt
1.500 kg Kürbisfleisch, geputzt gewogen
150 ml Portwein, weiß
1.250 kg Gelierzucker, 1+2

Zubereitung:

Die Zitronen 2 Minuten in Wasser kochen, abgießen und kalt werden lassen. Den Kürbis in winzige Würfel schneiden. Die Zitronen in sehr dünne Scheiben schneiden, entkernen und in kleine Schnipsel schneiden. Kürbis, Zitronen und Portwein mischen und im offenen Topf 30 Minuten schwach

perlend kochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Gelierzucker mit den Früchten mischen und schmelzen lassen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen und kochen, bis Tropfen bei der Probe nur noch wenig verlaufen. Sofort randvoll in Gläser füllen. Zuschrauben und auf den Deckeln stehend abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal

Kürbis-Vanille-Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1 kg Kürbis(e)
3 Orange(n)
3 Vanille(Schote)
50 ml Zitronensaft
500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, entkernen und würfeln. 750 g Kürbisfleisch abwiegen. Die unbehandelten(!) Orangen heiß abwaschen und gut trockenreiben, etwas Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer feine Streifen abziehen. Danach die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit weggeschnitten wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, die Trennhäute ausdrücken, den Saft auffangen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und auskratzen. Kürbis, Orangenfilets, Orangen - und Zitronensaft in einem weiten Topf erhitzen und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 15 min köcheln lassen. Dann den Gelierzucker (1:2) unter Rühren einrieseln lassen und alles aufkochen. Kräftig rühren und in ca. 4 min sprudelnd einkochen, Vanillemark und Orangenschale dazugeben. Die Konfitüre abschäumen und in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen, bis die Konfitüre abgekühlt ist.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Pfirsichkonfitüre mit Likör

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

1000 g Pfirsiche
2 Zitrone(n)
500 g Gelierzucker, 2:1
2 EL Pfirsichlikör od. Aprikosenlikör

Zubereitung:

Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren entsteinen. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Zitronen auspressen und den Saft mit den Pfirsichstücken mischen. Die Früchte wiegen und in einem hohen Topf geben. Den Gelierzucker entsprechend 2:1 abwiegen. (auf 1kg Frucht kommen 500 g Gelierzucker), zur Fruchtmasse geben und vermengen. Etwa 3 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Masse unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Pfirsich bzw. Aprikosenlikör unter die Konfitüre rühren. Noch heiß in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Pflaumenkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1.200 kg Pflaumen, vorgebreitet gewogen

175 g Honig

350 g Gelierzucker, 3:1

1 Stange/n Zimt

100 ml Balsamico, heller

Zubereitung:

Pflaumen waschen, entsteinen, würfeln und mit Honig, Zucker und Zimt vermischen. Früchte zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten kochen. Essig angießen und Zimtstangen entfernen. Marmelade in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Pflaumenkonfitüre mit Sternanis

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1.500 kg Pflaumen

100 ml Zitronensaft

6 Anis(Sternanis)

1 Tüte/n Gelierzucker, 2:1

400 g Zucker

6 EL Madeira

Zubereitung:

Pflaumen waschen und entsteinen. Die Hälfte davon in Würfel schneiden, die andere Hälfte pürieren. Pflaumenpüree und Pflaumenstücke mit Zitronensaft, Sternanis und Geliermittel mischen und zum Kochen bringen. Den Zucker unterrühren und alles noch mal zum Kochen bringen. 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Madeira zugeben und umrühren. Masse in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Pflaumen - Apfel - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

650 g Pflaumen, vorbereitet gewogen

350 g Äpfel, vorbereitet gewogen

500 g Gelierzucker, 2:1

3 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entstielen, entsteinen, fein schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, fein schneiden. Früchte in einen Kochtopf geben, Gelierzucker dazu und gut verrühren. Unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, 3 Tropfen Bittermandel-Aroma unterrühren, in Twist-Off-Gläser füllen, verschließen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Papaya - Erdbeere - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

700 g Papaya

300 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker, 2:12

2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Papaya halbieren, Kerne entfernen, schälen, abwiegen und in kleine Würfel schneiden. Die Erdbeeren pürieren. Früchte mit Gelierzucker und Zitronensaft vermischen und zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Rhabarber - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

- 1 kg Rhabarber
- 1 Orange(n)(unbehandelte Blutorange)
- 1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Orange waschen, trocknen und die Schale abreiben sowie den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und 30 Minuten ziehen lassen. Aufkochen und 4 Minuten unter Rühren kochen lassen. Gläser reinigen, auf feuchtes Küchentuch stellen und randvoll mit der Konfitüre füllen. Deckel sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Scharfe Tomatenkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 2 Portionen:

- 500 g Tomate(n), (geputzt gewogen)
- 500 g Gelierzucker, 1:1
- 1 kleine Chilischote(n), scharfe
- 1 Gewürznelken

Zubereitung:

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Danach entkernen und würfeln. Chilischote entkernen und ganz fein hacken. Mit Tomatenwürfeln und Gelierzucker mischen und zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Am nächsten Tag mit der Nelke in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gewürznelke entfernen und die Konfitüre sofort in Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen. Schmeckt vorzüglich zu gegrilltem Fleisch oder pur auf einem Stück Schwarzbrot.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Tomatenkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

2.500 kg Tomate(n), reife
40 g Ingwer, kandiert + gehackt
2 Zitrone(n), in Scheiben geschnitten
1750 g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Kasserolle bei äußerst milder Hitze zu einer stark reduzierten Masse einkochen. Das kann 2,5 bis 4 Stunden dauern. In Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Tomatenkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1.500 kg Tomate(n)
110 ml Wasser
1 Orange(n), unbehandelt
1 Zitrone(n), davon den Saft
1 TL Ingwer, frisch, gerieben (kann auch durch Nelke oder Zimt ersetzt werden!)
1.300 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, den Stängelansatz entfernen und klein schneiden. Mit dem Wasser kurz aufkochen, durch ein Sieb streichen und erkalten lassen. 1,1 kg Fruchtmus mit der abgeriebenen Schale der Orange, Zitronensaft, Ingwer und Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Weihnachtskonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

500 g Aprikose(n), getrocknet
1 Orange(n), Saft und Schale
1 Zitrone(n), Saft und Schale

1 Dose/n Ananas, Saft daraus und Früchte
500 g Zucker, evtl. etwas mehr

Zubereitung:

Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Den Saft von der Zitrone, Orange und Ananas über die Aprikosen gießen. Die Schalen von Zitrone und Orange fein schneiden und dazugeben. Falls die Früchte vom Saft nicht bedeckt sind, mit Wasser aufgießen. Über Nacht stehen lassen. Das Fruchtmus abwägen und im richtigen Verhältnis Zucker zugeben (400 g Zucker auf 500 g Fruchtmus). Unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Die Ananas in kleine Stücke schneiden, beifügen und bis zur Konfitürendicke einkochen. Die heiße Konfitüre in vorbereitete Gläser abfüllen und luftdicht verschließen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Konfitüre aus Weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

500 g Beeren(Stachelbeeren), grüne

300 g Kiwi

200 g Johannisbeeren, weiße

Gelierzucker(Menge nach Zuckersorte)

6 cl Gin

Zubereitung:

Die Stachelbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Kiwis schälen und vierteln. Die Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen. Die Stachelbeeren mit dem Zucker unter Rühren aufkochen. Dann die Kiwis und die Johannisbeeren zugeben und weitere 4 Minuten kochen. Wenn fast alle Stachelbeeren geplatzt sind, den Gin einrühren und die kochend-heiße Konfitüre in saubere Gläser füllen. Fest verschließen und 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Winterkonfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 80 Portionen:

150 g Rosinen

Rum zum Einlegen, braun

3 Orange(n), unbehandelt

1 Grapefruit, unbehandelt
1 Zitrone(n), unbehandelt
500 g Äpfel
500 g Birne(n)
½ TL Zimt
Muskat(Blüte), Macis, nach Geschmack
Nelken, gemahlen, nach Geschmack
Kardamom nach Geschmack
1 kg Gelierzucker, 2 : 1

Zubereitung:

Rosinen in braunem Rum über Nacht einlegen. Orangen, Grapefruit und Zitrone gut waschen, fein schälen und den Saft auspressen. Die Schale in feinste Streifen oder Würfelchen schneiden und mit 0,5 l Wasser und etwas Saft bei geschlossenem Deckel ca. 15 Min. leise köcheln lassen. Birnen und Äpfel schälen und fein reiben und mit dem restlichen Saft und den Gewürzen zu den Schalen geben. Weitere 15 Min. köcheln lassen. Alles zusammen abwägen und mit der Hälfte des Gewichtes an Gelierzucker entsprechend der Kochanleitung zu Marmelade kochen. Zuletzt die Rosinen untermischen. Heiß in ausgespülte Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Zusammen gestellt aus der Datenbank, vom www.chefkoch.de ,
Julchen CK 06.07.2004.

Marmeladen

1 Tipp

Wenn die Fruchtmasse im Glas, + mit dem ausgekochten Deckel verschlossen ist, die Gläser sofort umdrehen, auf einen feuchten Tuch stellen, mit einem trockenen Tuch abdecken, + bis alles ausgekühlt, so stehen lassen. Danach wieder richtig herum stellen, abwischen , beschriften. Jetzt ist unten ein Luftraum zu sehen, so lange dies so ist, ist der Inhalt o K. wenn die Luftblase verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen.

Marmeladen	38
1 Tipp	38

Ananasmarmelade	40
Ananas - Orangen - Marmelade	40
Ananas - Sauerkirsch - Konfitüre	41
Apfel - Birnen - Marmelade	41
Apfel - Birnen - Marmelade mit Estragon	42
Apfel - Honig - Marmelade	42
Aprikosen - Kürbis - Marmelade.....	43
Aprikosen-Lavendel-Marmelade	43
Bananen - Marmelade	44
Bananen - Kirschen - Marmelade	44
Birnenmarmelade mit Amaretto.....	44
Birnenmarmelade	45
Blutorangenmarmelade mit Erdbeeren und Campari.....	45
Bratapfelmarmelade.....	46
Bratapfel-Marmelade.....	46
Erdbeer - Rhabarber - Marmelade mit Vanille	47
Erdbeer Tequila Marmelade.....	47
Erdbeer - Zitronen - Marmelade.....	48
Grüne Tomatenmarmelade.....	48
Heidelbeere - Pernod Marmelade	49
Himbeermarmelade mit Geist.....	49
Kartoffel - Marmelade.....	49
Kirschmarmelade nach Schwarzwälder Art	50
Kirschen - Grapefruit Marmelade (Konfitüre)	50
Kirsch - Johannisbeere Marmelade	51
Kiwi - Zitronen - Petersilien - Marmelade	51
Kürbismarmelade.....	52
Kürbismarmelade.....	52
Kürbismarmelade.....	53
Kürbis - Marmelade.....	53
Kürbismarmelade mit Apfel und Vanille.....	54
Kürbis - Birnen - Marmelade.....	54
Kürbis - Himbeere - Marmelade	55
Kürbis - Kokos - Marmelade	55
Kürbis-Tomaten-Marmelade	55
Mango - Maracuja Marmelade.....	56
Maronenmarmelade	56
Mirabellenmarmelade	57
Orangenmarmelade nach Rudolfo	58
Orangenmarmelade	58
Orangenmarmelade	59
Orangen-Grapefruit-Marmelade	59
Pfirsich - Karotten - Zitronen Marmelade	60
Pflaumen - Kürbis Marmelade.....	60
Pflaumen - Tomaten - Marmelade	61
Pflaumen - Whisky - Marmelade	61
Piña-Colada-Marmelade.....	61
Pinacolada Marmelade	62

Quittenmarmelade	62
Quittenmarmelade mit Kokos à la Anita	63
Quittenmarmelade mit Zimt à la Anita	64
Quittenmarmelade mit Zitrone.....	65
Rhabarbermarmelade mit Walnüssen	65
Rosenmarmelade	66
Rosenblüten - Apfel - Marmelade	66
Schlehenmarmelade	67
Tomaten - Marmelade	68
Veilchenmarmelade.....	68
Weihnachtliche Kirschmarmelade	68
Weihnachtliche Orangenmarmelade	69
Weihnachtliche Orangen - Feigenmarmelade mit Granatapfel	70
Weihnachtsmarmelade	70
Würzige Nektarinenmarmelade.....	71
Zitronenmarmelade.....	71
Zitronenmarmelade.....	72
Zucchini - Ananas - Marmelade.....	72
Zwetschkenmarmelade mit Zimt.....	73
Von Julchen CK 06.07.2004	73

Ananasmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

- 1 Ananas
- 500 g Gelierzucker
- 2 Zitrone(n), den Saft davon
- 4 Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Stückchen geschnitten

Zubereitung:

Eine Hälfte der Ananas pürieren (geht problemlos mit dem Zauberstab), die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mischen und ca. 2-3 Std. stehen lassen. Danach zum Kochen bringen und ca. 5 Min. kräftig kochen lassen. Sofort in heiße Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ananas - Orangen - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 24 Portionen:

- 500 g Ananas
- 300 g Orange(n), filetiert
- 1 Zitrone(n), davon den Saft
- 800 g Gelierzucker

Zubereitung:

Ananas, Orangenfilets und Zitronensaft mit Gelierzucker mischen, alles mit dem Mixstab zerkleinern und gut durchziehen lassen, etwa 12-15 Min. kochen lassen und heiß in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Ananas - Sauerkirsch - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

500 g Ananas, frische, geschälte

500 g Kirschen(Sauerkirschen), frische entsteinte

1150 g Zucker

Gelierzucker

Zubereitung:

Es wird noch ein Beutel Gelierpulver benötigt. Ananas schälen, vierteln, Mittelstück entfernen. Kirschen waschen, Stiel entfernen und entsteinen. Ananasfruchtfleisch klein schneiden und mit 2/3 der Kirschen mit dem Schneidstab/oder Küchenmaschine pürieren. 2 EL Zucker mit dem Geliermittel, Früchten und dem Fruchtpüree mischen. Alles unter Rühren aufkochen und 4 Minuten weiterkochen lassen. Heiß in saubere Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Apfel - Birnen - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

500 g Birne(n), saftig

500 g Äpfel, säuerlich

1 große Zitrone(n)

500 g Gelierzucker, 2:1

2 Zweig/e Estragon

Zubereitung:

Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und sehr, sehr fein würfeln oder raspeln. Die Zitrone auspressen und mit dem Gelierzucker zu den Früchten geben. Über Nacht Saft ziehen lassen. Am nächsten Tag die abgetrockneten Estragonblättchen fein hacken und zur Birnen-Apfelmischung geben. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen. Gelier-

probe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckel füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Apfel - Birnen - Marmelade mit Estragon

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

500 g Birne(n), saftig
500 g Äpfel, säuerlich
1 große Zitrone(n)
500 g Gelierzucker, 2:1
2 Zweig/e Estragon

Zubereitung:

Birnen und Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und sehr klein würfeln oder raspeln. Mit dem ausgepressten Zitronensaft und dem Gelierzucker mischen und über Nacht Saft ziehen lassen. Am nächsten Tag den Estragon (französischer) waschen, trocknen und die Blättchen fein hacken. Zu der Früchtemischung geben. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen. Gelierprobe machen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Apfel - Honig - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1.300 kg Äpfel
6 EL Zitronensaft
2 Stange/n Zimt
50 g Honig, flüssig

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen. Äpfel fein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel, Gelierzucker und Zimtstangen in einem großen Topf gut mischen. Unter Rühren aufkochen, von Beginn des Schäumens an 3 Minuten sprudelnd kochen. Marmelade vom Herd ziehen, Zimtstangen entfernen. Honig einrühren. Marmelade randvoll in vorbereitete 4 Twist-off-Gläser á 250 ml füllen, verschließen. Umgedreht abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Aprikosen - Kürbis - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

1 gr. Dose Aprikose(n)
500 g Kürbisfleisch, gewürfelt
500 g Gelierzucker, (2: 1)
1 Vanilleschote(n)oder
2 Pck. Vanillezucker
2 cl Rum, brauner (40%)

Zubereitung:

Die Aprikosen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Mit dem Saft die gewürfelten Kürbisstücke in einem hohen Topf weich kochen (ca. 5 Minuten). Danach mit dem Zauberstab pürieren. Nun Gelierzucker, Vanilleschotenmark bzw. Vanillezucker und Rum hinzufügen. Alles gut durchsprudeln lassen, dann sofort in Marmeladengläser füllen. Die Marmeladengläser fünf Minuten auf den Kopf stellen, damit die Gläser Vakuum verschließen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Aprikosen-Lavendel-Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 80 Portionen:

900 g Aprikose(n), entsteint
300 g Honig
400 g Gelierzucker, 1: 3 oder einfacher Zucker + entsprechende Menge Pektin
3 EL Lavendel(Blüten), getrocknet

Zubereitung:

Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden, Honig und Gelierzucker dazugeben und vermischen. Lavendelblüten in ein Mullsäckchen füllen und ebenfalls dazugeben. Einige Stunden ziehen lassen. Danach die Masse aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Lavendelsäckchen entfernen, die Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Bananen - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

425 g Zucker
125 ml Zitronensaft
1 EL Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
1 kg Banane(n)

Zubereitung:

Zucker, Zitronensaft und -schale miteinander vermengen. Bananen in Scheiben schneiden, mit Zuckergemisch in einen Topf geben und mischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den Mix erhitzen und ca. 8 Minuten köcheln, gelegentlich umrühren. Heiß in Schraubgläser füllen (ergibt nicht ganz 4 Stück). Gekühlt mindestens 2 Wochen haltbar. Pro Glas 660 kcal, 1 g Fett! (Das ist für die Diätliebhaber unter uns)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Bananen - Kirschen - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

1 kg Kirschen, entkernt
1 kg Banane(n), geschält, geschnitten
2 kg Gelierzucker
½ TL Zimt
Nelken, gemahlen
4 EL Kirschwasser

Zubereitung:

Außerdem wir 1 Pck. Einsiedehilfe gebraucht. Kirschen, geschälte, geschnittene Bananen, Nelkenpulver, Zimt und Kirschwasser vermischen und pürieren. In einem Topf ca. 5 Min. aufkochen, Gelierzucker dazugeben und noch 4 Min. köcheln lassen. Einsiedehilfe einrühren und die Marmelade in Gläser abfüllen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Birnenmarmelade mit Amaretto

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

600 g Birne(n), kleingeschnitten, geschält
100 ml Zitronensaft

1 Pck. Zitronen(n)- Säure
300 ml Apfelsaft, klar, ungesüßt
500 g Gelierzucker, 2:1
3 EL Amaretto

Zubereitung:

Birnen mit Zitronensaft und -säure in einen hohen Topf geben. Mit Apfelsaft und Gelierzucker unter ständigem Rühren 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen, mit Amaretto abschmecken und in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Birnenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1.200 kg Birne(n), (geschält, entkernt)
50 ml Zitronensaft
250 ml Apfelsaft, (naturtrüb)
500 g Gelierzucker, 3 zu 1

Zubereitung:

Geschnittene Birnen, Zitronensaft, Apfelsaft und Gelierzucker in einem Topf mischen und gut aufkochen. Masse im Küchenmixer kurz pürieren und wieder im Topf aufkochen. Die fertige, heiße Marmelade in frisch, gespülte Gläser füllen, dicht verschließen und 10 Minuten auf dem Kopf stehen lassen und dann zum Erkalten wieder herumdrehen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Blutorangenmarmelade mit Erdbeeren und Campari

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

750 ml Saft, ungesüßter Blutorangensaft
650 g Erdbeeren
100 ml Campari
500 g Gelierzucker, Super-Gelierzucker (für 1,5 kg Früchte)

Zubereitung:

Kleingeschnittene Erdbeeren und Campari zum Blutorangensaft geben. Gelierzucker zufügen und unterrühren. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen!

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Bratapfelmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

800 g Äpfel, (fertig geschält und klein geschnitten)
75 g Mandeln, gehobelte (in einer Pfanne rösten)
1 TL Zimt
2 TL Zitronensaft
75 g Rosinen, (einen Tag vorher in Rum eingelegt od. Apfelsaft)
500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Zuerst die Rosinen über Nacht in Rum einlegen. (Zur Not geht auch Apfelsaft - aber eigentlich nicht!) Am nächsten Tag die Äpfel vorbereiten! Die gerösteten Mandeln, den Zimt, den Zitronensaft und die Rosinen mit dem Gelierzucker verrühren! Die Masse unter Rühren aufkochen lassen und ab dem Sprudeln ca. 4-5 Minuten sprudeln kochen lassen. Gelierprobe machen und wenn gut, dann wie gewohnt in die Gläser abfüllen!

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Bratapfel-Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

2 Äpfel, (geschält, entkernt & gewürfelt)
50 g Rosinen
3 EL Likör (Amaretto)
50 g Mandeln, fettfrei in der Pfanne geröstet
500 g Gelierzucker, 3:1
½ Zitrone(n), den Saft
Zimt, gemahlen
Apfelsaft ohne Zuckerzusatz

Zubereitung:

Die Rosinen über Nacht im Amaretto einweichen. Die gewürfelten Äpfel mit Zitrone beträufeln und mit Rosinen und gerösteten Mandeln auf eine Waage geben und soviel Apfelsaft dazugeben, dass 1500g erreicht werden. Dann alles zusammen mit dem Gelierzucker und dem Zimt in einen großen Topf geben und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser fül-

len und verschließen, 5 Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und erkalten lassen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Erdbeer - Rhabarber - Marmelade mit Vanille

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

700 g Rhabarber

300 g Erdbeeren

1 Flasche Buttervanille-Aroma

1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Die Erdbeeren werden gewaschen, püriert und zur Seite gestellt. Den Rhabarber putzt und wäscht man (nicht abziehen), anschließend in ca. 2cm lange Stücke schneiden und mit etwas Wasser ca. 10-15 min. gar dünsten. Erdbeermus und das Backaroma Butter- Vanille dazugeben. Mit einem Paket Gelierzucker 1:1 kocht man die Marmelade wie auf der Anleitung beschrieben. Kochend heiß in Gläser abfüllen und genießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Erdbeer Tequila Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

2 kg Erdbeeren

2 kg Gelierzucker, 1:1

2 Limette(n)

4 cl Tequila

Zubereitung:

Erdbeeren klein schneiden und mit dem Zucker, dem Saft der Limetten und 3cl Tequila vermengen. Mindestens drei Stunden ziehen lassen, dabei hin und wieder umrühren. Jetzt pürieren und nach Zuckerpackungsangabe kochen. Nach dem Kochen noch den Rest Tequila einrühren. In heiß ausgespülte Gläser füllen und auf dem Kopf abkühlen lassen. Schmeckt auch hervorragend mit Rum oder Wodka, nenne ich dann aber Daiquiri und Limes Marmelade.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Erdbeer - Zitronen - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 65 Portionen:

500 g Erdbeeren
700 g Gelierzucker
2 Zitrone(n), unbehandelt
10 Blätter Zitronenmelisse
1 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Tadellose Erdbeeren waschen, Entkelchen, große Früchte halbieren. Mit dem Zucker in einem großen Topf mischen, über Nacht zum Saftziehen stehen lassen. Zitronen heiß waschen. Von einer Hälfte die Schale abreiben. Beide Früchte dick schälen und die Filets aus den Häutchen lösen, ggf. klein schneiden. Melissenblätter waschen und in Streifen schneiden. Die eingezuckerten Erdbeeren, Zitronenfilets und -schale zum Kochen bringen, 3 - 4 min bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen, dabei umrühren. Zuletzt die Melissenstreifen und den Likör unterrühren. Fruchtmasse noch heiß in saubere Gläser füllen und mit Twist-Off-Deckeln oder Einmachhaut verschließen. Ergibt eine leuchtend hellrote Erdbeermarmelade, die nicht so süß, dafür aromatischer schmeckt als Erdbeere "pur". Nach Geschmack mehr Melisse verwenden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grüne Tomatenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1000 g Tomate(n), grüne unreife
500 g Gelierzucker, 2:1
125 ml Wein, weiß
1 Prise Zimt
1 Schuss Rum

Zubereitung:

Tomaten waschen und den Strunk entfernen, klein schneiden. In einem hohen Topf mit dem Weißwein weich kochen, durch passieren. Den Gelierzucker zugeben und nach der Anweisung des Gelierzucker aufkochen, kurz vor Schluss einen Schuss Rum und eine Prise Zimt unter rühren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Heidelbeere - Pernod Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 50 Portionen:

1 kg Heidelbeeren, (frische)
500 g Gelierzucker, 1-2
8 cl Schnaps (Pernod)
8 cl Zitronensaft, (frisch)

Zubereitung:

Die frischen Heidelbeeren waschen, mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft sowie Pernod zum Kochen bringen. Gut durchrühren, ca. 4 Minuten köcheln bis gewünschte Konsistenz erreicht ist, in Gläser umfüllen, gleich verschließen und ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen. Echt lecker
Guten Appetit

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Himbeermarmelade mit Geist

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

750 g Himbeeren
750 g Gelierzucker
1 Zitrone(n)
10 cl Himbeergeist

Zubereitung:

Die Himbeeren gut verlesen - nach Möglichkeit nicht waschen, mit Gelierzucker vermischen und zugedeckt 3 - 4 Stunden ziehen lassen. Mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Himbeergeist erst hinzufügen, wenn die Masse nicht mehr kocht. Direkt in saubere Gläser füllen verschließen und kalt werden lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kartoffel - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, (mehlig kochend)
Meersalz
1 kg Zucker
2 Vanilleschote(n)

1 Prise Zimt
Gelfix

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, warm schälen, dann so fein wie möglich passieren. Wichtig ist, dass das Püree trocken ist. Das erreicht man, indem man es 4-5 Minuten mit einem Holzspatel auf einer nur mäßig warmen Herdplatte durchrührt. Pro Kilogramm Püree wird ein Kilogramm Streuzucker benötigt, dazu kommen die aufgeschlitzten Vanilleschoten, eine Prise Zimt und das Geliermittel. Die Masse bei 110° C so lange kochen, bis sie durchsichtig wird. Die weiße Schaumschicht immer wieder abschöpfen. Abschließend die Marmelade in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Kirschmarmelade nach Schwarzwälder Art

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Kirschen (Süßkirschen), entsteint
500 g Zucker
1 Pck. Zitrone(n) - Säure
1 Beutel Gelfix
3 EL Kakaopulver
4 EL Kaffeepulver, lösliches
50 ml Kirschwasser o. Dessertwein

Zubereitung:

Die entsteinten Kirschen mit allen "festen" Zutaten mischen. Wenn die Masse anfängt heiß zu werden, mit einem Stabmixer leicht pürieren (nach Wunsch). Alles zum Kochen bringen und 3 min. sprudelnd kochen lassen. Jetzt erst das Kirschwasser dazu geben. Sofort in die vorbereiteten Gläser (ca. 4-5 Gläser) abfüllen. Fest verschließen und sofort auf den Deckel stellen. Schmeckt "traumhaft".

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal

Kirschen - Grapefruit Marmelade (Konfitüre)

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

900 g Kirschen
1 Stück Grapefruit(ca. 300 g)
1 kg Gelierzucker

2 EL Likör(Kirschlikör)

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen, entkernen und zerkleinern, die Grapefruits mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut gänzlich entfernt ist, das Fruchtfleisch heraus schneiden und in kleine Stücke teilen, es soll insgesamt ca. 1 kg Fruchtfleisch (Kirschen und Grapefruits) entstehen. Die Kirschen und Grapefruitstücke mit dem Gelierzucker vermischen, zum Kochen bringen und ca. 6 Minuten sprudelnd kochen lassen, den Kirschlikör unterrühren, die Marmelade eventuell abschäumen, danach die heiße Marmelade in gut gereinigte Gläser füllen, mit Deckeln verschließen und mit dem Deckel nach unten auskühlen lassen. Ergibt ca. 2 kg Marmelade.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kirsch - Johannisbeere Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

3.200 Liter Kirschen, püriert (am besten frische Früchte)

1.300 Liter Johannisbeeren, püriert (am besten frische Früchte)

2.500 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Fruchtpürees mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Ebenfalls unter Rühren vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine kleine Menge auf eine Untertasse geben und erkalten lassen (Gelierprobe). Bei unzureichendem Gelieren noch eine weitere Minute kochen lassen. Die noch flüssige Marmelade in Gläser abfüllen. Dabei darauf achten, dass keine Luft zwischen Deckel und Marmelade bleibt. Die gefüllten verschlossenen Gläser auf den Deckel stellen und erkalten lassen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kiwi - Zitronen - Petersilien - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

3 Zitrone(n)

3 Limette(n)

2 Kiwi

1 kl. Bund Petersilie, glatte

Piment, gemahlener
300 g Gelierzucker, 2:1

Zubereitung:

Zitronen und Limetten auspressen, zusammen mit dem Fruchtfleisch auffangen. Kiwis schälen, Petersilienblätter von den Stängeln abzupfen. Alles in der Küchenmaschine fein pürieren (ergibt ca. 350 g). Grob gemahlene Piment nach Geschmack zugeben. Mit dem Gelierzucker vermischen und einige Zeit durchziehen lassen. 3 Minuten kochen lassen, in Gläser abfüllen, fertig!

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbismarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 2 Portionen:

1 kg Kürbis(e), (zerkleinert)

$\frac{3}{4}$ TL Zimt

$\frac{1}{2}$ TL Ingwer, fein gehackter (Pulver geht auch)

$\frac{1}{4}$ TL Nelken, gemahlen

1 Msp. Muskat

6 EL Zitronensaft

1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch z.B. in der Küchenmaschine grob raspeln. Das Mus dann mit wenig Wasser in einem Topf etwa 10 Min. dünsten. Danach die Gewürze und den Zucker unterrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbismarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1 kg Kürbisfleisch

$\frac{3}{4}$ TL Zimt, gemahlen

$\frac{1}{2}$ TL Ingwer, fein gehackter

$\frac{1}{4}$ TL Nelken, gemahlen

1 Msp. Muskat, gerieben

6 EL Zitronensaft

1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Das pürierte Kürbisfleisch mit wenig Wasser in einem Topf etwa 10 Minuten dünsten. Danach die Gewürze unterrühren. Den Zucker einstreuen und unter ständigen Rühren aufkochen. Etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbismarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

400 g Apfel

600 g Kürbisfleisch(Butternut)

1 Orange(n)

125 ml Wein, weiß

500 g Gelierzucker, 2 : 1

Zubereitung:

Äpfel und Kürbis klein schneiden und etwas pürieren. Mit Orangensaft, Wein, Gelierzucker 1 Std. ziehen lassen. Kochen nach Anleitung des Gelierzuckers.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbis - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

2 kg Kürbisfleisch

250 ml Wasser

2 kg Zucker

1 TL Ingwer oder Zimt

1.500 kg Zucker

Zitrone(n), die Schale

Zubereitung:

Kürbis-Stückchen in Wasser zu Soße kochen. Zitronenschalen + Juice, Ingwer und Zucker zusetzen. Kochen bis, die Marmelade (ca. 1 Stunde) eindickt. Schaum wegnehmen. Oft rühren, weil es leicht im Kessel anbrennt.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbismarmelade mit Apfel und Vanille

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

500 g Kürbisfleisch
500 g Äpfel
1 Vanilleschote(n)
500 g Gelierzucker, 2:1
evt. Likör(Pfirsichlikör)
1 Zitrone(n), den Saft

Zubereitung:

Kürbis und Äpfel grob raspeln und mit dem Zitronensaft mischen, das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit dem Gelierzucker in den Topf geben, wer mag kann 1 - 2 EL Pfirsichlikör dazugeben. Alles zusammen aufkochen, 3 min. sprudelnd kochen lassen und in heiß ausge-spülte Twist-off Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kürbis - Birnen - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1 kg Kürbisfleisch
500 g Birne(n)
500 g Gelierzucker, 3:1
400 ml Birnensaft

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden und ca. 20-30 Minuten in Wasser kochen. Anschlie-ßend das Wasser abgießen und das Kürbisfleisch pürie-ren. Die Birnen schälen, entkernen und ebenfalls würfeln und kurz kochen, Wasser abgießen und pürieren. Kürbis- und Birnenpüree mischen und den Birnensaft dazugeben. Alles gut verrühren und dann den Gelierzucker ein-rühren. Die Masse kochen (3-5 Minuten richtig gut durchkochen lassen) und dann in Gläser abfüllen. Die Gläser gleich verschließen und für 5-10 Minuten auf den Kopf drehen. Danach die Gläser wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbis - Himbeere - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 2 Portionen:

500 g Kürbisfleisch, geputzt gewogen
500 g Himbeeren
1 kg Gelierzucker
1 TL Ingwerpulver
1 Zitrone(n), den Saft davon

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch raspeln und die Himbeeren verlesen. Kürbis und Beeren, Gelierzucker, Ingwer und Zitronensaft in einem Topf vermischen, erhitzen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Twist-off-Gläser füllen, zuschrauben und einige Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Kürbis - Kokos - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

500 g Kürbisfleisch, küchenfertig
250 ml Kokosmilch
500 g Gelierzucker, 2:1
5 g Zitrone(n) - Säure

Zubereitung:

Kürbisfleisch würfeln und mit der Kokosmilch ca. 10 Min. weich kochen. Kürbis pürieren und anschließend Gelierzucker und Zitronensäure unterrühren. Masse wieder erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen und diese gut verschließen. Gläser zum Abkühlen auf den Deckel stellen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kürbis-Tomaten-Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1 kg Kürbisfleisch
1 kg Fleischtomate(n)
3 Zitrone(n)(davon 1 unbehandelt)

2 kg Gelierzucker
6 EL Weinbrand

Zubereitung:

Kürbis grob raffeln, Tomaten häuten, Kerne entfernen, Fleisch pürieren. Kürbis, Tomatenpüree, dünn abgeschälte Zitronenschale (von der unbehandelten), Saft aller drei Zitronen und Gelierzucker unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen. Zitronenschale entfernen. Weinbrand unterrühren. Das ganze heiß in Gläser füllen, fest verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Mango - Maracuja Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

½ Mango(s)
2 Maracuja(s)
½ Limette(n)
½ Apfelsine(n)
250 g Gelierzucker, 1:1

Zubereitung:

Apfelsine und Limette auspressen. Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben. Mango schälen und Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Die Gesamtmasse der Früchte soll 250 g betragen. Alles pürieren und mit dem Zucker gründlich mischen. Unter Rühren erhitzen und 4 min sprudelnd kochen lassen. Zubereitung in der Mikrowelle: 8 min bei 600 W oder 7 min bei 700 W erhitzen. Vorsicht: ein großes Gefäß wählen, sonst schäumt die Masse über. Noch heiß in Gläser füllen und verschließen. Schmeckt sehr fruchtig und ist auch optisch durch die Maracuja-Kernchen schön.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Maronenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

1.500 kg Marone(n), Esskastanien, mit Schale gewogen
500 ml Wasser
750 g Zucker
2 Tüte/n Vanillezucker, (Bourbon, natürliches Aroma)

Zubereitung:

Mit einem scharfen Messer die flache Seite der Kastanien kreuzförmig einritzen, ohne die darunter liegende Haut zu verletzen. In einen großen Topf mit kochendem Wasser geben, aufkochen lassen und offen (wichtig!) weitere 7 Minuten sprudelnd kochen. Den Topf vom Herd nehmen und jeweils 2-3 Kastanien herausnehmen und die Schale so wie die braune Haut gründlich entfernen, solange sie noch warm sind. Die geschälten Kastanien in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Wenn alle Kastanien geschält sind, abtropfen lassen und wieder in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben. Wieder aufkochen lassen und weitere 7 Minuten kochen, um die Kastanien vom Tannin zu befreien. Unter kaltem Wasser abwaschen und abtropfen lassen. Die Kastanien mit Mulinette oder Zauberstab oder ähnlichem zu einem feinen Mus pürieren. Den Zucker mit 400 ml Wasser in einem großen Topf geben, bei leichter Hitze aufsetzen und solange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Einkochen, bis Blasen an die Oberfläche steigen. Das Kastanienmus und 1 Tüte Vanillezucker dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren ca. 15 - 20 Minuten bei starker Hitze kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die 2. Tüte Vanillezucker unterrühren. In die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. Die Kastanienmarmelade schmeckt als Brotaufstrich, zu Pfannkuchen, zu Desserts besonders zu Schokoladendesserts und ist ohne Vanillezucker auch zur Garnierung der Weihnachtsgans geeignet.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Mirabellenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

Mirabellen

Gelierzucker

Zitronensaft

Pektin

Zubereitung:

Die Mirabellen entsteinen und kochen, dann passieren. Das so gewonnene Fruchtmus abwiegen und mit entsprechender Menge Gelierzucker aufkochen. Wichtig ist zu wissen, dass die Mirabellen wenig Pektin haben. Deshalb zusätzlich Pektin zum Gelierzucker und etwas Zitronensaft zugeben! Da Mirabellen einen feinen Geschmack haben, würde ich sie nicht mit anderen Früchten mischen!

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Orangenmarmelade nach Rudolfo

Zutatenangaben ausgelegt für 20 Portionen:

3 kg Orange(n), unbehandelt

2 kg Zucker

60 g Pektin oder 30 g Konfigel oder 2 gestrichene TL Agar-Agar

Zubereitung:

Für ca. 18 - 20 Gläser á 200 g 2 kg der Orangen grob schneiden (vierteln) und über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen. Am nächsten Tag ca. 10 Minuten in starkem Salzwasser blanchieren und am besten wieder über Nacht in Wasser einweichen, Wasser evtl. öfters wechseln bzw. abschütten. Danach die Orangen zerkleinern, mit frisch gepresstem Orangensaft von 1 kg Orangen, 2 kg Zucker und Pektin (laut Angabe) oder 30 g Konfigel / od. 3 gestrichenen TL Agar-Agar zugeben, aufkochen, 10 Minuten kochen lassen, mit Turmmixer pürieren und noch heiß in Gläser füllen. TIPP: Verwendet man zum Auspressen der Orangen eine Zitruspresse, die sich dreht, (z.B. elektrisch) besteht die Gefahr, dass der Saft schon bald nach dem Pressen bitter schmeckt. Wird die Zitrusfrucht jedoch - ohne sie zu drehen - ausgepresst, bleibt der Saft eine längere Zeit schmackhaft!

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Orangenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

2 kg Orange(n)

2 kg Zucker

1 Grapefruit

2 Zitrone(n)

1 Pck. Orangeat

Zubereitung:

Orangen schälen, Grapefruit schälen, alle weiße Haut muss entfernt werden. Alles in kleine Stücke schneiden, in einen vorher gewogenen Topf geben und mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fruchtfleisch knapp bedeckt ist. Über Nacht stehen lassen. Zitronen auspressen und zu den Fruchtstücken geben. Topf mit dem Inhalt wiegen und das Gewicht des Topfes abziehen. Fruchtfleisch und Flüssigkeit mit Zucker auffüllen 1:1, das heißt, auf 1kg Fruchtfleisch 1kg Zucker. Mindestens eine halbe Stunde kochen. Gelierprobe. Jetzt Orangeat dazu und unterrühren. In heiß ausgespülte Gläser füllen, die Gläser sollen voll sein, so dass kein Sauerstoff im Glas ist. Sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Orangenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

1.400 kg Orange(n)

2 Zitrone(n), davon der Saft

2.700 kg Zucker

Zubereitung:

Orangen halbieren, auspressen, Kerne entfernen. Kerne und überschüssige weiße Haut in Musselintuch geben und Tuch locker verknoten. Orangenschalen je nach gewünschter Dicke schneiden und mit Orangen- und Zitronensaft, Musselinbeutel und 3,4 Liter Wasser in großen Koch- oder Einmachtopf geben. Etwa 2 Stunden köcheln lassen, bis die Schalen weich sind und die Hälfte der Flüssigkeit verkocht ist. Musselinbeutel ausdrücken und herausnehmen. Zucker hinzugeben und vorsichtig unter ständigem Rühren erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Zum Kochen bringen und 15 Minuten lang stark kochen lassen. Weißen Schaum abschöpfen und etwa 15 Minuten stehen lassen. Marmelade in Gläser füllen, mit Zellophan oder Pergamentpapier und Gummibändern verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Orangen-Grapefruit-Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

6 Orange(n)

1 Grapefruit

1 kg Gelierzucker

4 EL Whisky

Zubereitung:

Orangen und Grapefruit heiß abwaschen und schälen, dabei auch die weiße, bittere Haut ganz entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Schale von drei Orangen und einer halben Grapefruit, nachdem sie vollständig von der weißen Haut befreit ist, in ganz feine Streifen schneiden. Die Früchte, die Schale und den Gelierzucker verrühren und zum Kochen bringen. Vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Whisky dazugießen, umrühren. Die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und diese verschließen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Pfirsich - Karotten - Zitronen Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

500 g Möhre(n)

500 g Pfirsiche

3 Zitrone(n), (unbehandelte Schale)

500 g Gelierzucker, 2:1

1 EL Zucker

Zubereitung:

Möhren putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Pfirsiche mit heißem Wasser über-brühen, Schale abziehen und in kleine Stücke schneiden. Zitronen heiß waschen, Schale ab-raspeln und mit einem Esslöffel Zucker verrühren. Jetzt die Zitronen auspressen (ca. 1/8 l Saft, wenn zuwenig mit Wasser auffüllen) und die Möhren darin weich kochen lassen. Pfirsichstückchen zugeben und alles mit dem Pürierstab zerkleinern. Den Brei abkühlen lassen, Zitronenschale und Gelierzucker zugeben. Laut Anweisung auf dem Gelierzuckerpaket kurz aufkochen lassen. Sofort in Gläser mit Schraubdeckel füllen. Diese vorher am besten mit heißem Wasser ausspülen. Nach dem Füllen für fünf Minuten auf den Kopf stellen. Ist meiner Meinung nach sehr lecker und mal eine Abwechslung zu den üblichen süßen Marmeladenaufstrichen fürs Frühstücksbrötchen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Pflaumen - Kürbis Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

500 g Pflaumen oder Zwetschgen, entsteint und püriert

500 g Kürbisfleisch, püriert

1 Stück Ingwer, fein gehackt ca. 1 geh. TL. voll. Wer gerne Ingwer mag kann auch mehr nehmen.

1 kg Gelierzucker, 1:1

Zubereitung:

Alles zusammen in einem Topf zu kochen bringen und sprudelnd 4 Minuten kochen. Heiß in Twist-Off Gläser füllen, diese sofort verschließen und 5 Min. auf dem Kopf stehen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Pflaumen - Tomaten - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Pflaumen, reif, entkernt

500 g Tomate(n), rote

1.500 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Pflaumen 30 Minuten kochen, Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und zu den Pflaumen geben und weich kochen, pürieren und mit Zucker verkochen. Noch heiß in Gläser füllen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Pflaumen - Whisky - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

1000 g Pflaumen, (vorbereitet gewogen)

500 g Gelierzucker, (2:1)

¼ TL Zimt, gemahlener

1 Schuss Whisky

Zubereitung:

Die gewaschenen, halbierten und entsteinten Pflaumen im Mixer pürieren oder ganz klein schneiden. Das Pflaumenpüree in einen großen Topf geben, den Gelierzucker unter Rühren hineinrieseln lassen und unter weiterem, ständigem Rühren zum Kochen bringen. Das Pflaumenpüree 4 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, dann Zimt und Whisky unterrühren. Die Marmelade mit einer Schaumkelle abschäumen, noch heiß in Gläser füllen. Sofort fest verschließen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Piña-Colada-Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1 Ananas, frisch

400 ml Milch(Kokosnussmilch)

1 Pkt. Zitrone(n)(Zitronensäure)
6 EL Rum
4 EL Batida de Coco
1 Pkt. Gelierzucker(3:1)

Zubereitung:

500g Fruchtfleisch pürieren und mit den anderen Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen und mindestens 3 Min. sprudelnd kochen lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Pinacolada Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

900 g Ananas
100 ml Kokoscreme
8 cl Batida de Coco
1 Schuss Zitronensaft
1 Pck. Gelierzucker, 1:2

Zubereitung:

Ananas schälen und pürieren, mit Kokosnusscreme, Batida de Coco, Zitronensaft und dem Gelierzucker zum Kochen bringen nach 4 Minuten Kochzeit in die Gläser abfüllen und verschließen. 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Quittenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

3 kg Quitte(n)
3 Orange(n), davon den Saft
2 kg Zucker, mehr oder weniger, nach Bedarf
2 Nelken
1 TL Anis, ganz
2 Scheibe/n Ingwer, Zitronensäure

Zubereitung:

Quitten schälen, geht am besten mit dem Kartoffelschäler, Kernhaus entfernen, und alles in kleine Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Schalen und Kernhaus mit Wasser und dem Anis etwa 20 Min. ko-

chen. In ein Sieb schütten, den Saft auffangen und zu den Quitten geben. Die gekochten Schalen durch das Sieb passieren, auch zu den Quitten geben. Orangen auspressen und über die Früchte in den Topf schütten. Mit etwas Wasser auffüllen. Früchte sollen nicht bedeckt sein. Den Inhalt des Topfes wiegen und mit Haushaltszucker 1:1 auffüllen. Jetzt kommen noch die Nelken, Zitronensäure und der Ingwer dazu. Alles gut mischen. Topf zum Kochen bringen und unter öfterem Umrühren ca. 45 Min. kochen bis das Ganze eine schöne rote Farbe angenommen hat. Sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und fest verschließen. Am nächsten Tag genießen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Quittenmarmelade mit Kokos à la Anita

Zutatenangaben ausgelegt für 3 Portionen:

3 kg Quitte(n), frisch

250 ml Wasser, zum Kochen

500 g Gelierzucker, 2:1

½ Kokosnuss, frisch und etwas Wasser oder

3 EL Kokoscreme aus der Dose (teuer)

4 EL Kokosraspel, getrocknet

½ TL Ingwer, gemahlener (Gewürz)

Zubereitung:

Quittengelee ist langweilig und eklig schwabbelig. Hier kommt eine meiner genialen Quittenmarmeladen-Eigenkreationen.-- Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf mit 1/3 (Volumen) Wasser zum Kochen bringen. Kann man so auch sehr gut im Schnellkochtopf zubereiten. Ohne diesen jedoch im geschlossenen Topf bei max. Mittelhitze immer auf ausreichend Wasser achten und ggf. nachschütten, damit die Quitten nicht anbrennen. Im Schnellkochtopf 15 Min., im normalen Topf wahrscheinlich 30 Min. Richtig weich kochen. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen, mit einem hitzeunempfindlichen Pürierstab eine sämige gleichmäßige Mousse ohne Klümpchen zubereiten. Geht zur Not auch in einem guten Mixer, dort braucht man wahrscheinlich noch etwas Wasser. Die Kokoscreme zubereiten: Die Kokosnuss in 2 der 3 Löcher am Ansatz einpicken, so dass das Kokoswasser in einen Becher laufen kann. An der Kokosmilch riechen und ggf. probieren ob die Nuss frisch ist. Jetzt die Nuss entweder aufsägen oder auf einem Steinboden aufschlagen. Mit einem Messer das Fleisch einer halben Frucht herauslösen, die dunkle Haut abschälen oder abraspeln, die Stücke abwaschen, klein schneiden. In einem Mixer oder mit einem Pürierstab die Stücke zusammen mit dem Kokoswasser pürieren, so fein wie geht. (Diese Kokoscreme kann man für andere Rezepte in einen Gefrierbeutel geben und mit dem

Handrücken kleine Stücke abtrennen und einfrieren. So ist die Creme jederzeit frisch und griffbereit.) Jetzt zum Abschmecken: den Gelierzucker wie auf der Packung angegeben mit 1 Liter der Quittenmousse verarbeiten. Vor dem Ende der Kochzeit mit der Kokoscreme und den Kokosflocken abschmecken. Man kann auch auf Kokosflocken verzichten und mehr Kokoscreme nehmen, sie sind v.a. fürs Auge. Dem recht süßen Geschmack mit ausreichend gutem scharfem Ingwergewürz etwas entgegenhalten. Während die Marmelade kocht, die sauberen Gläser im Spülbecken vorsichtig an heißes Wasser gewöhnen, dann in 5-6 Liter kochendes Wasser stellen und damit ausgießen. Die fertig gekochte Marmelade in frisch entleerte Marmeladengläser füllen, dicht verschließen und später labeln. Die Kokosvariante hier fällt wegen dem Kokosfett etwas flüssiger aus. Ich würde dazu tendieren, den Gelierzuckeranteil etwas zu erhöhen. Die Marmelade streicht sich cremig aufs Brot und ist ein exotisch-cremiger Genuss. Tipp: Man sollte aus dem Quittenkochen eine Fete machen, denn das Schälen ist sehr mühsam und geht auf die Sehnscheiden. Das macht alles viel mehr Spaß, wenn man dabei Schwätzen kann und sich gegenseitig ablösen kann.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Quittenmarmelade mit Zimt à la Anita

Zutatenangaben ausgelegt für 3 Portionen:

3 kg Quitte(n), frisch

500 g Gelierzucker, 2:1

250 ml Wasser, zum Kochen

1 cl Rum (guten Trinidad-Rum oder Asmusen 40%, od. weniger)

1 TL Zimt (feiner Ceylonzimt), gemahlen

1 Prise Salz, evtl., wenn man meint

Zubereitung:

Quittengelee ist langweilig und eklig schwabbelig. Hier kommt eine meiner genialen Quittenmarmeladen-Eigenkreationen.-- Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf mit 1/3 (Volumen) Wasser zum Kochen bringen. Kann man so auch sehr gut im Schnellkochtopf zubereiten. Ohne diesen jedoch im geschlossenen Topf bei max. Mittelhitze immer auf ausreichend Wasser achten und ggf. nachschütten, damit die Quitten nicht anbrennen. Im Schnellkochtopf 15 Min., im normalen Topf wahrscheinlich 30 Min. Richtig weich kochen. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen, mit einem hitzeunempfindlichen Pürierstab eine sämige gleichmäßige Mousse ohne Klümpchen zubereiten. Geht zur Not auch in einem guten Mixer, dort braucht man wahrsch. noch etwas Wasser. Jetzt zum Abschmecken: den Gelierzucker wie auf der Packung angegeben mit 1 Liter der Quittenmousse verarbeiten. Vor dem Ende der Kochzeit mit dem guten Zimt abschmecken und den nun entstan-

denen süßlichen Geschmack nach hinten raus mit wenig weichem Rum "abstoppen". Wichtig!: Es darf nicht nach Rum schmecken! Gut durchkochen! Bitte keinen Bacardi oder anderen Kolbenfresser verwenden. Während die Marmelade kocht, die sauberen Gläser im Spülbecken vorsichtig an heißes Wasser gewöhnen, dann in 5-6 Liter kochendes Wasser stellen und mit kochendem Wasser ausgießen. Die fertig gekochte Marmelade in frisch entleerte Marmeladengläser füllen, dicht verschließen und später labeln. Die Marmelade streicht sich cremig aufs Brot und ist ein wahrer Genuss. Tipp: Man sollte aus dem Quittenkochen eine Fete machen, denn das Schälen ist sehr mühsam und geht auf die Sehnen-scheiden. (Wichtig: ratterscharfe Messer.) Das macht alles viel mehr Spaß, wenn man dabei Schwätzen kann und sich gegenseitig ablösen kann. Die lange Zubereitungszeit kommt allein durch die Schäl mühsal zustande.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Quittenmarmelade mit Zitrone

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

- 1 Pck. Gelierzucker
- 500 g Quitte(n)
- 3 Zitrone(n), unbehandelt
- 1 Prise Ingwerpulver
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

Die Quitten mit den Zitronenschalen in kleinen Stückchen und mit Zitronensaft gar kochen und mit Gewürzen abschmecken. Die Quitten herausheben, pürieren, wieder hineingeben. Mit den Mengen sollte man sich dringend an die Angaben auf dem Gelierzuckerpäckchen halten. Na ja und dann das Übliche. Gläser etc...Dieses Rezept stammt mal wieder aus meiner Experimentierküche.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Rhabarbermarmelade mit Walnüssen

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

- 1 kg Rhabarber, rotfleischigen
- 1 Apfelsine(n), unbehandelte
- 1 Zitrone(n)unbehandelte
- 1 Vanilleschote(n)
- 1 Stange/n Zimt

2 Anis (Sternanis)
1 kg Gelierzucker
100 g Walnüsse

Zubereitung:

Den gewaschenen, von der faserigen Haut befreiten Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Apfelsine mit dem Zestenreißer (geht auch mit einem scharfen Messer, dann Julienne schneiden) schälen, die Zitrone abreiben und die Schalen zum Rhabarber geben (bei behandelten die Schale weglassen und nur den Saft). Auch den Saft beider, ohne Kerne, und den Gelierzucker dazugeben. Die Vanilleschote in Stücke schneiden, den Sternanis und die zerschnittene Zimtrinde in ein Gewürzsäckchen binden, und auch zum Rhabarber geben. Die Marmelade nun zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Walnusskerne nicht zu klein hacken. Die Marmelade ca. 8 Min. sprudelnd kochen, das Gewürzsäckchen entfernen und die Walnüsse dazugeben. Nochmals 3 Min. aufkochen und noch heiß in Gläser füllen. Am besten mit Twist-Off Deckeln verschließen und die Gläser während des Auskühlens öfter umdrehen, damit sich die Nüsse und Apfelsinenschalen gleichmäßig verteilen. Ergibt ca. 4 übliche Marmeladengläser.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Rosenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

10 handvoll Blüten- Blätter, frische, von Rosen
1 Pck. Gelierzucker, 2:1 oder 3:1
1 Liter Wasser
2 Stück Zitrone(n), den Saft
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten vermengen und 20 Minuten kochen. Saubere Gläser mit Rum ausspülen, die Marmelade sofort heiß einfüllen und die Gläser verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Rosenblüten - Apfel - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

400 g Blüten (Rosenblütenblätter)
300 g Äpfel
2 Zitrone(n), Saft davon
600 g Gelierzucker
2 Vanilleschote(n)

Zubereitung:

Die Rosenblüten gut waschen, in Streifen schneiden und mit 500 ml Wasser überbrühen. Die geschälten, geviertelten Äpfel kleinwürflig schneiden. Die Blütenblätter gemeinsam mit dem Kochwasser, dem Gelierzucker, den Äpfeln und den ausgeschabten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Die Marmelade langsam aufkochen und dann 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Schlehenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 20 Portionen:

1 kg Schlehen
1/8 Liter Wasser
¼ Liter Wein, weiß
375 g Rohrzucker oder
Süßstoff, entsprechende Menge

Zubereitung:

Schlehenbeeren schmecken erst dann richtig, wenn sie einmal Frost bekommen haben. Beeren waschen + über Nacht in kaltes Wasser legen, das am nächsten Morgen abgegossen wird. Pro 1 kg Beeren 1/4 l Weißwein + 1/8 l Wasser zugeben, weich kochen, durch ein Sieb streichen. Je 1 kg Schlehenbrei noch mal 1/4 l Weißwein zugeben, außerdem 375 g Zucker (oder entsprechend flüssigen Süßstoff). Kochen bis zur Marmeladenprobe. Twist- Off Gläser auswaschen + ausspülen, Deckel in Wasser geben + sprudelnd kochen lassen. Marmelade sofort in Gläser füllen, + verschließen. Auf einem feuchten Tuch mit dem Deckel nach unten stellen, mit einem trockenen Handtuch abdecken, ganz erkalten lassen. Dann wieder umdrehen. Solange die Luftblase sich unten im Glas befindet, ist es in Ordnung, sonst zügig verbrauchen. Regt die Magensaftproduktion an, hilft gegen Appetitlosigkeit, besonders am Morgen - ein Mittel für "Frühstücksmuffel". Mit Süßstoff auch für Diabetiker geeignet

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Tomaten - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1.500 kg Tomate(n), vollreife
500 g Äpfel, säuerliche
60 ml Essig(Obstessig/Apfelessig)
500 g Gelierzucker
1 TL Salz
½ TL Chilipulver
½ Bund Basilikum

Zubereitung:

Tomaten und Äpfel waschen; Tomaten vierteln, Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Frucht klein schneiden. Beides in einem Topf zugedeckt 30 Minuten dünsten. Die Tomaten-Apfel-Mischung durch ein feines Sieb streichen. Alles mit Essig, Gelierzucker, Salz und Chilipulver unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 3 Minuten kochen lassen (Rühren nicht vergessen). Das feingeschnittene Basilikum unterrühren. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Veilchenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

400 g Veilchen - Blütenblätter
300 g Äpfel, (saure Sorte)
600 g Gelierzucker
2 Vanilleschote(n)

Zubereitung:

Die Veilchen gut waschen, in Streifen schneiden und mit 500 ml Wasser überbrühen. Die geschälten, geviertelten Äpfel kleinwürflig schneiden. Die Blütenblätter gemeinsam mit dem Kochwasser, dem Gelierzucker, den Äpfeln und den ausgeschabten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Die Marmelade langsam aufkochen und dann 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Weihnachtliche Kirschmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

- 1 Glas Kirschen(Sauerkirschen)
- 3 Beutel Glühweinbeutel
- 4 cl Amaretto
- 270 g Gelierzucker, 2-1

Zubereitung:

Sauerkirschen stark erhitzen , nicht kochen lassen und Glühweifix dazugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Beutel wieder entfernen , Amaretto dazugeben , die Masse pürieren, Gelierzucker darunter rühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe machen und dann in Gläser abfüllen und verschließen. Mein Tipp: eignet sich sehr gut für Weihnachtsgebäck wie Engelsaugen oder Terrassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Weihnachtliche Orangenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

- 75 g Kumquats(s)(ca. 7 Stück)
- 3 große Grapefruit, rosa (à ca. 370 g)
- 3 große Orange(n), (à 280 g)
- 1 Karambole(n), (ca. 150 g)
- 1 Vanilleschote(n)
- 2 Kardamom
- 1 kg Gelierzucker, (1:1)

Zubereitung:

Kumquats halbieren, in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, abgießen und eiskalt abschrecken. Je 2 Grapefruits und Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Die Filets aus den Trennhäuten herausschneiden. Saft aus den Trennhäuten herauspressen und auffangen. Restliche Grapefruit und Orange auspressen. Fruchtstücke und Saft müssen zusammen eine menge von 3/4 Liter ergeben. Karambole waschen, quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Vorbereitete Zutaten, Kardamom, Vanillemark und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter Rühren kurz aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in sorgfältig vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Weihnachtliche Orangen - Feigenmarmelade mit Granatapfel

Zutatenangaben ausgelegt für 5 Portionen:

- 10 Orange(n), (á 300g)
- 1 Granatapfel
- 5 Feigen, frisch
- 150 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 1 kg Gelierzucker, (1:1)
- 3 Stange/n Zimt
- 5 Stück Anis

Zubereitung:

Für die Marmelade Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Feigen waschen und in Spalten schneiden. Insgesamt 750g Fruchtfleisch abwiegen. Fruchtfleisch, Orangensaft und Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Zimtstangen und Anissterne zugeben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Weihnachtsmarmelade sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und umdrehen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Weihnachtsmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

- 1 Ananas, frische (ca. 800 g)
- 1 kg Orange(n)
- 1 kg Mandarine(n)
- Gelierzucker 1:1 nach Fruchtmenge, (ca. 1,5 kg)
- 100 g Walnüsse
- 1 Schuss Rum

Zubereitung:

Ananas schälen, harten Innenkern entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Orangen und Mandarinen schälen. Bei den Orangen auch die pelzige Haut entfernen (am besten Orangenfilets schneiden). Bei den Mandarinen so gut es geht, alle "Fäden" entfernen. Die Früchte in kleine Stückchen schneiden. Walnusskerne grob hacken. Alle Fruchtstücke und Walnüsse wiegen, in einen hohen Topf geben. Gelierzucker im Verhältnis 1:1 dazugeben, unterrühren, Deckel drauf und über Nacht ziehen lassen. Am anderen Tag wie gewohnt so lange kochen, bis Gelierprobe gelingt (ca. 20 Min.) Oder 1/2 Normalflasche flüssiges Gelmittel nach 5 Minuten Kochzeit unterrühren und noch mal kurz aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen.

Einen guten Schuss Rum unterrühren und sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Haltbarkeit: ca. 10 Monate.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Würzige Nektarinenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

2000 g Nektarine(n)

2000 g Gelierzucker, 1:1

1 Vanilleschote(n)

1 Msp. Nelken, gemahlene

1 Msp. Zimt

Zubereitung:

Die Früchte waschen, abtropfen lassen, in Stücke teilen und im Mixer müssig zerkleinern. In einem Topf mit Gelierzucker und Vanillemark mischen, unterrühren, zum Kochen bringen und 5-8 Min. wallend kochen lassen.

Gelierprobe machen. Den Kochtopf vom Herd ziehen, die Gewürze unterrühren und die Marmelade heiß in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zitronenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

1 kg Zitrone(n), unbehandelt, ungewachst

1 kg Zucker

3 EL Grappa

Zubereitung:

Die Zitronen gut waschen und abbürsten. Mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Die Zitronenscheiben in einen großen Topf geben und über Nacht mit Wasser bedecken. Am nächsten Tag die Masse ca. 30 min. kochen lassen, dabei ständig umrühren. Anschließend den Haushaltszucker (kein Gelierzucker!!!) einrühren und 3 min. sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Grappa einrühren. Die Marmelade in Gläser mit Schraubdeckel füllen und 10 Tage unbewegt stehen lassen. Schmeckt himmlisch auf warmem Toastbrot.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zitronenmarmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:
1 kg Zitrone(n), ungespitzt und ungewachst
2 EL Grappa
1 kg Zucker, KEIN Gelierzucker
Wasser, nach Bedarf

Zubereitung:

Das ist ein Rezept aus Ligurien und am schönsten ist es mit frischen Zitronen aus dem Urlaub. Geht natürlich auch mit "unseren" Zitronen. Die Früchte heiß waschen und bürsten, Enden abschneiden und mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden und diese vierteln. Kerne entfernen! Das Obst in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken und einen Tag stehen lassen. Die Zitronenmasse etwa 30 min. einkochen lassen, bis die Zitronenstückchen zerfallen sind. Den Zucker (kein Gelierzucker oder Geliermittel) unterrühren und 5 min. fertig kochen. Den Grappa zugeben und nicht mehr kochen lassen. Die Marmelade sofort heiß in Schraubgläser füllen und mindesten 1 Woche unbewegt stehen lassen. Schmeckt himmlisch nach Italien.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zucchini - Ananas - Marmelade

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:
500 g Zucchini
1 kg Ananas, frisch
1 kg Gelierzucker, 1:1
2 Zitrone(n)
4 cl Rum

Zubereitung:

Zucchini putzen, waschen, in der Küchenmaschine klein raspeln. Ananas schälen, den harten Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden. 500g abwiegen. Beides in einem großen Topf mit dem Zucker mischen, Dann zugedeckt 4 Stunden stehen lassen. Zitronenpressen, Saft und Rum zugeben, aufkochen, 4 Minuten kochen lassen. In Gläser füllen. Verschließen. Ergibt 6 Gläser, Haltbarkeit 1 Jahr

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zwetschkenmarmelade mit Zimt

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:
1 kg Pflaumen(Zwetschken, entsteint gewogen!)
350 g Gelierzucker, 3 : 1
1 TL Zitrone(n)- Säure
½ TL Zimt
1 Schuss Rum

Zubereitung:
Zwetschken waschen, entsteinen und zerkleinern. Jetzt erst abwiegen!
Alle Zutaten in einen großen, weiten Topf geben, verrühren und langsam aufkochen lassen. Wenn die Zwetschken weich sind, durch die Passiermühle drehen (oder mit dem Stabmixer pürieren). Wieder auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Mindestens 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen!!! Die Marmelade in sorgfältig gereinigte Gläser füllen, gut verschließen und für 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Zusammen gestellt aus der Datenbank www.chefkoch.de

Von Julchen CK 06.07.2004

Mus + Kompott

Noch 1 Tipp

Wenn die Fruchtmasse im Glas, + mit dem ausgekochten Deckel verschlossen ist, die Gläser sofort umdrehen, auf einen feuchten Tuch stellen, mit einem trockenen Tuch abdecken, + bis alles ausgekühlt, so stehen lassen. Danach wieder richtig herum stellen, abwischen, beschriften. Jetzt ist unten ein Luftraum zu sehen, so lange dies so ist, ist der Inhalt o K. wenn die Luftblase verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen.

Mus + Kompott	73
Noch 1 Tipp.....	73
Apfel - Mandel - Mus	74

Oma's Pflaumenmus.....	74
Orientalisches Orangenfruchtkompott.....	75
Pflaumenmus	75
Pflaumenmus	76
Zwetschgenmus.....	76
Zwetschgenmus aus dem Backofen.....	77

Apfel - Mandel - Mus

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

2 Äpfel, feste
 50 g Zucker
 2 EL Honig
 1 EL Butter
 30 g Mandeln, gehackte
 2 EL Rosinen
 Zimt

Zubereitung:

Dieses Rezept ist für ca. 1 Glas (350 ml Inhalt) Äpfel schälen, entkernen und in 1/2 cm klein würfeln. Den Zucker zu hellem Karamell schmelzen lassen, Honig, Butter und Mandeln hinzufügen und kurz rösten. Apfelwürfel, etwas Zimt und Rosinen dazugeben und bei schwacher Hitze 5 min. garen, dabei öfter umrühren. In ein Schraubglas füllen. Im Kühlschrank hält sich die Mus 2-3 Tage.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Oma's Pflaumenmus

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Pflaumen / Zwetschgen
 200 g Zucker
 1 Stange/n Zimt
 1 Piment - Korn
 Whisky oder Rum (ein wenig)

Zubereitung:

Die Zwetschgen werden gewaschen und nach dem Entsteinen ohne Zugabe von Wasser kurz bei geringer Hitze gekocht. Dann füllt man sie in die Bratenpfanne des Backofens oder einen großen Topf, gibt die Gewürze dazu und rührt etwa 1/3 des Zuckers ein. Bei 150°C bleiben die Zwetschgen etwa 20 Min. ohne Umrühren im Rohr. Die Tür des Backofens sollte dabei

leicht geöffnet bleiben (Löffel einklemmen). Dann rührt man das zweite Drittel des Zuckers dazu, lässt wieder ca. 20 Min. vergehen. Nach Zugabe der restlichen Menge des Zuckers, also nach ca. 1 guten Stunde, sollte man das Mus probieren. Eventuell nochmals mit Zucker abschmecken und erneut ins Rohr stellen. Hat das Mus lange genug gegart, wird es in heiß aus-gespülte Gläser oder einen sauberen Steinguttopf gefüllt. Einen Schuss Whisky oder Rum obenauf geben und mit Einmachfolie oder einem Deckel verschließen.

Zubereitungszeit: 2 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Orientalisches Orangenfruchtkompott

Zutatenangaben ausgelegt für 2 Portionen:

2 Orange(n), unbehandelte
80 g Zucker
100 ml Sirup(Rohrzuckersirup)
2 EL Honig
2 EL Pistazien
15 Minze, die Blätter

Zubereitung:

Von den Orangen 3 EL Zesten abziehen, in kochendes Wasser geben und ca. 3 Min. garen. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Orangen schälen, dabei die weiße Haut entfernen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker mit Rohrzucker, Honig und 200 ml Wasser aufkochen. Orangenzesten hineingeben und ca. 5 min. köcheln lassen. Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten. Orangenscheiben, Minze, Pistazien und Zesten in heiß ausgespülte Gläser geben, mit dem Sirup aufgießen und heiß verschließen Zu Vanilleeis, oder einfach so. Gekühlt mind. 2 Wochen haltbar

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Pflaumenmus

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

3 kg Pflaumen
500 g Gelierzucker
1 Zitrone(n), unbehandelte (Schale in Streifen geschnitten)
2 Stange/n Zimt
2 Stück Anis (Sternanis)

Ingwerpulver oder Gewürznelken nach Geschmack

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, abtrocknen und entsteinen. Mit dem Mixer oder Fleischwolf zerkleinern. Das Mus in die Fettpfanne des Backofens füllen und mit den anderen Zutaten vermischen. Bei 175°C etwa 90 Minuten einkochen, dabei mehrmals umrühren (wenn sich eine Haut gebildet hat). In die Backofentür einen Holzkochlöffel klemmen, damit die Backofentür nicht ganz schließt. Es dient dazu, dass die Feuchtigkeit entweichen und die Masse einkochen kann. Zitronenschale, eventuell auch Sternanis, Zimt und Nelken wieder herausfischen. Heiß in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pflaumenmus

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

500 g Pflaumen(Trockenpflaumen)

½ Zitrone(n)

1 Msp. Zimt

1 Msp. Nelken

Wasser, abgekocht

Zubereitung:

Die Trockenpflaumen über Nacht in einer Schüssel knapp mit Wasser bedeckt stehen lassen. Die Pflaumen samt Wasser und die anderen Zutaten mit dem Zauberstab oder in der Mixtulle zerkleinern. Das Wasser evt. nach und nach zugeben. In Marmeladengläser abfüllen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Zwetschgenmus

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

3 kg Pflaumen (Zwetschgen)

500 g Zucker

1 Stange/n Zimt

Zubereitung:

Zwetschgen waschen und entsteinen, mit Zucker und Zimtstange in eine Schüssel mischen und 24 Stunden ziehen lassen. In die Fettpfanne des Backofens geben und bei 150°C langsam eindicken. Backofentür einen

Spalt offen lassen, damit der Dampf abziehen kann. Gelegentlich umrühren. Zimtstange herausnehmen und heiß in die Behälter füllen. Die Deckel sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zwetschgenmus aus dem Backofen

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

3 kg Pflaumen(Zwetschgen)

600 g Gelierzucker, 3:1 oder 2:1

1 EL, gest. Zimt

1 TL, gestr. Nelken- Pfeffer

Zubereitung:

Zwetschgen waschen, entsteinen und durch den Fleischwolf drehen oder pürieren. Mit dem Zucker und den Gewürzen vermischen und in die Fettpfanne oder Ähnliches füllen. Fettpfanne muss fettfrei sein. Herd: 175° vorgeheizt 2 Stufe von untern 1 ½ - 2 Stunden ohne umrühren, heiß in Gläser füllen. Tipp: Umrühren immer dann, wenn sich eine Haut gebildet hat, diese vermindert die Feuchtigkeitsabgabe.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zusammen gestellt aus der Datenbank www.chefkoch.de

Gesammelt von Julchen CK 06.07.2004

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, vom www.chefkoch.de

.aschra@t-online.de

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 27.11.2004